

WEIN ZEIT

Wein radikal anders//



// S.06

Boden- mehr als nur Dreck

// S.09

Wein-Sprache

// S.16

Über das Bio im Wein

// S.22

Wein radikal anders

Pinot Noir vom Feinsten

**Aus Kalifornien.
Biodynamik.
Schmeckbares Handwerk.
Kompetenz.
Die Alternative zu Burgund**

Kalifornischer Pinot Noir erobert die Weinwelt. Burgund ist albern teuer geworden, qualitativ unzuverlässig, ein Minenfeld für Fools und Freaks gleichermaßen. Kaliforniens Top-Pinot Noir-Winzer sind weiter. Sie beantworten die Herausforderungen des Klimawandels mit intensiver Arbeit an der Physiologie ihrer Reben. Weil sie im Keller nicht manipulieren wollen wie Burgund. Vom sanften Rebschnitt über die Begrünung bis zur Beschattung der Trauben haben sie gemeinsam über Jahre diskutiert und ausprobiert, was möglich ist. Heute liegen ihre Pinots unter 13,5 Vol.% und sind frei von Schäden und Bitterkeit durch Hitze oder Trockenstress. Sie mazerieren je nach Jahr mehr oder weniger mit Stiel und Stängeln, extrahieren schonend ohne Eingriffe, ohne Zusatz von Wasser oder Enzymen, und bauen überwiegend in neutralen, gebrauchten Fässern aus. So fand Kaliforniens Pinot zu spannender Identität. Stilistisch bunt und vielfältig, im Typ wärmer als europäische Pinots, aber weder schwer noch alkoholisch. **Eric Sussman von Radio Coteau** produziert an der kühlen Sonoma Coast Kult-Pinots rarer Spitzenklasse. Dunkelfarbig und intensiv, komplex würzig, mundfüllend weich und atemberaubend schön in des Wortes Sinne. Qualität, die Burgund das Fürchten lehrt.



**Pinot Noir »La Neblina«
Radio Coteau, Sonoma Coast, Kalifornien**

Editorial



Werte Kundin, werten Kunde,

wir danken für Ihr enormes Interesse an unseren Weinen während der Corona-Pandemie. Ihr Vertrauen in unser Qualitäts- und Geschmacks-Konzept hat uns berührt und die Corona-Monate zu unerwartet erfolgreichen gemacht. Viele von Ihnen scheinen die Zeit genutzt zu haben, um zu kochen und sich mit den eigenen Sinnen auseinanderzusetzen, statt wieder nur »mal schnell« irgendeinen Wein zu kaufen. Wir hatten viele, sehr angenehme, sehr intensive und persönliche Beratungsgespräche in dieser Zeit und können erstaunt feststellen, daß sich Ihr Einkaufsverhalten signifikant verändert hat, hin zu mehr Vielfalt, zum wahren Wert, zu mehr Selbstbewußtsein im Urteil, vor allem aber zu handwerklich »anderem« Weinerleben. Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Falls Sie bis heute nichts von uns gehört oder gelesen haben, liegt das daran, daß Sie sich offensichtlich noch NICHT für unseren Newsletter, die **eFl@schenpost**, eingetragen haben. Das ist schade, denn deren viele Tausend Abonnenten versorgen wir wöchentlich mit dieser elektronischen Post, die sich zum erfolgreichen Medium der Kommunikation mit ihnen entwickelt hat. Um auch Ihnen, die Sie dieses Medium noch nicht kennen, K&U näher zu bringen, senden wir Ihnen diese WeinZeit® zu. Sie will Ihnen zeigen, daß wir nicht irgendein Weinversand sind. Wir verfolgen eine Qualitäts-Philosophie, die Sie in den Mittelpunkt stellt. Weil kaum jemand das riesige Angebot an Wein überblicken kann, filtern wir für Sie aus diesem Ozean besonders charaktervolle, originelle und aufregende Tropfen heraus, die den Unterschied schmeckbar machen. Von Winzerinnen und Winzern, die besondere Menschen mit besonderen Gedanken und Ansprüchen sind. Sie stellen wir Ihnen hier vor. Für den bewußten Genuß eines anderen Wertes, als nur des Preises. «

Ihr Martin Kössler
im Namen aller Mitarbeiter von K&U

Infos und Preise zu den Weinen aller Winzerporträts in dieser WeinZeit finden Sie unter www.weinhalle.de > **Weinzeit**
Oder Sie rufen uns an unter 0911 525153. Wir beraten Sie gerne.

Klischee oder Abenteuer?

Wein anders einkaufen

Seit vierzig Jahren handeln wir mit Wein. Epochen des technischen »Fortschritts« haben wir dabei durchschritten, vom Festnetztelefon übers Faxgerät und die elektronische Mail bis zum Taschentelefon und täglicher Video-Konferenz. Die Evolution hat uns in das Zeitalter der Digitalisierung katapultiert. Trotz allen technischen Fortschritts, den wir in der Spitze seiner Entwicklung nutzen wo immer wir ihn für sinnvoll halten, ist für uns der Handel mit Wein aber grundsätzlich archaisch analog geblieben. Denn wir von K&U handeln nicht mit Flaschen, die irgendwelche Bewertungen, ein bekannter Name oder ein Pseudo-Image verkaufen sollen, wir handeln mit Weinen von Menschen, deren Gedanken, Intention und Arbeit für den Unterschied zwischen Langeweile und Faszination sorgen. Dieser Unterschied trennt Welten im Wein.

Hier der konventionelle Wein, der vom niedrigsten bis zum höchsten Preis-Niveau, vom kleinen Winzer um die Ecke bis zum renommierten Spitzenbetrieb, im permanenten Kampf gegen die Natur im Weinberg entsteht, um im Keller nach den Rezepten der Önologie (der Wissenschaft der Weinbereitung) systemisch und technisch sicher gezielt auf die spezifischen Bedürfnisse seiner jeweiligen Käuferschaft »eingestellt« zu werden.

Dort der originelle, individuell andere Wein, der mit Esprit, Können und Leidenschaft riskant mit der Natur im Weinberg auf lebendigen Böden entsteht und deshalb Charakter wagt, der nicht jedem schmeckt und gefällt.

Hier also das marktconforme Klischee, dort das Abenteuer von Charakter und Individualität. Neurologen und Psychologen wissen genau, was der gemeine Weintrinker von »seinem Wein« erwartet. Ein wohlbekanntes Klischee, das die Kellerwirtschaft mittels zahlreicher, nicht zu deklarierender chemisch-physikalischer Zusatzstoffe entsprechend präziser Kenngrößen einstellen kann. Was kaum jemand weiß: Wein ist das einzige Lebensmittel, das seine vielen erlaubten Zusatzstoffe, vom Sulfid abgesehen, nicht deklarieren muß. So werden Enzyme und zahlreiche adsorbierende »Hilfsstoffzusätze« eingesetzt, um Spritzmittelrückstände von kontaminierten und Schimmel sowie Essigbakterien von vergammelten Trauben aus dem Most zu entfernen. Da dürfen rund 200 synthetisch hergestellte Reinzuchthefen und Enzyme eingesetzt werden, um Duft und Geschmack gezielt zu beeinflussen (sobald ein Wein als »fruchtig« beschrieben werden kann, wurde er so vergoren). Da dürfen vielfältig wirkende Hefenährstoffe zugesetzt werden, damit die Gärung laufen kann, obwohl kaputte Böden die dafür notwendigen Nährstoffe nicht transportieren konnten (weshalb so viele Winzer nicht spontan, also mit Wildhefen, vergären können). Da sorgen Enzyme für Aroma- und Farbtintensivierung sowie höhere Ausbeute beim Pressen. Da können Bitterkeiten, Fehltonen und frühe Alterungsnoten mit entsprechen-



Einkauf bedeutet für uns auch, uns intensiv mit unseren Winzern auszutauschen.

den Kasein-, PVPP-, Citrat und Mannoprotein-Präparaten aus den Weinen »geschönt« werden, und selbst das Mundgefühl darf noch im bereits füllfertigen Wein mittels diverser Mannoprotein-, Gummi Arabicum- und Tannin-Präparate manipuliert, geschmacklich verändert und geschönt, sprich aufgefrischt, werden. Anreicherung und Auf- oder Entsäuerung sind längst Standard bei dieser Art von Wein und der Klimawandel hält neue Herausforderungen bereit. So reifen durch Bodenverdichtung und hohe Erträge viele Weine heute zu früh, es kommt zu UTA (untypischer Alterston), den man mit Ascorbinsäure-Zugaben aufzufrischen versucht (was nur kurz gelingt, danach reifen die Weine umso schneller), und um die steigenden Alkoholgehalte durch mehr Fülle und Struktur geschmacklich zu kompensieren, setzt man verstärkt auf Zugabe von Tanninen, auch und gerade bei uns in Deutschland. Die Liste wäre fortzusetzen....

Umgehen kann man diese Manipulationen im Keller nur durch kompetenten Weinbau. Nur lebendiger Boden, niedrige Erträge und eine Rebphysiologie in Balance machen sie überflüssig. Deshalb ist für uns der Mensch so wichtig hinter dem Wein. Nur er garantiert uns durch seine Qualitätsphilosophie und Arbeit, daß seine Weine »Korrekturen« nicht nötig haben. Seine Transparenz im Produktionsprozess muß unserer Überzeugung dienen. Dazu sind wir regelmäßig vor Ort. Weniger im Keller, als in den Reben. Vierzig Jahre Weinhandel haben uns eine direkte Beziehung zwischen dem Menschen und seinem Wein gelehrt. Deshalb arbeiten wir nur mit Winzerinnen und Winzern zusammen, die uns menschlich überzeugen. Tun sie dies nicht, interessieren uns ihre Weine nicht.

Will der Fachhandel in Zukunft überleben, muß er die Kompetenz besitzen, die immer raffinierter werdenden Manipulationen der Agrochemie vom Weinberg bis auf die Flasche erkennen und entlarven zu können. Es reicht nicht mehr, nur »gut schmeckenden« oder »geilen« Wein anzubieten. Den liefert die Industrie inzwischen nach Plan. Unser Einkauf orientiert sich an profunderen Kriterien. «

Übrigens: Wenn Sie glauben, daß der nette kleine Winzer um die Ecke ohne önologische Zusatzstoffe arbeitet, täuschen Sie sich. Davor sind Sie nur bei engagierten Biowinzern, im Naturwein und bei kantigen Individualisten des konventionellen Weinbaus sicher. Gerne schicken wir Ihnen Material zu den erlaubten Manipulationen im Wein per PDF zu. info@weinhalle.de, Stichwort: Önologie.



Wer ist K&U?

In den frühen 1980er Jahren beginnt K&U als einer der ersten in Deutschland italienischen Qualitätswein zu importieren. Wir bieten ihn direkt vom Winzer per Versand an. Das ist neu, Wein per Versand gibt es noch nicht. Verpackungsmaterial muss konstruiert und beschafft, der Versand per Post, Bahn und Spedition organisiert werden. Die Anfänge des Versandhandels gestalten sich schwierig. Dann aber beginnt K&U rasant zu wachsen.

Der einsetzende Hype um den italienischen Wein, die Unloyalität zahlreicher Winzer und deren Preistreiber sorgen dafür, daß sich K&U schon bald Frankreich und dessen Winzern zuwendet. Dunja Ulbricht, das U, und Martin Kössler, das K von K&U, beginnen Mitte der achtziger Jahre später gefeierte »Garagenweingüter« wie Le Pin in Pomerol, L'Angelus oder Tertre Roteboeuf in St.Emilion direkt ab Château zu importieren. Sie lernen den damals noch unbekannteren Robert Parker kennen und probieren mit ihm in Bordeaux über Jahre hinweg auf den Châteaux die Weine, die sie dann als erste hierzulande »en Primeur«, also in Subskription, zum Kauf anbieten. Schon Mitte der achtziger Jahre finden die ersten deutschen Weingüter Eingang in das Portfolio von K&U, zwei Jahrzehnte bevor hierzulande jemand vom »deutschen Weinwunder« spricht. Schon damals setzen wir konzeptionell als einzige hierzulande die Vergärung mittels wilder Hefe voraus. Ende der achtziger Jahre entwickelt sich K&U zum führenden Anbieter kleiner wegweisender Spitzenbetriebe aus Kalifornien. In den neunziger Jahren werden

spontane Vergärung, der Verzicht auf synthetische Spritz- und Düngemittel im Weinberg und die »Korrekturen« der modernen Önologie im Keller strategische Grundlage unseres Einkaufs- und Qualitäts-Konzeptes »Wein radikal anders« (siehe Seite 22).

Den »Geiz-ist-geil«-Aberwitz nach dem Millennium durchlebt K&U, ohne sich programmatisch und preislich anzubiedern. Dem rasanten Siegeszug der uniformen alkoholhaltigen Wirkungsgetränke aus dem SB-Regal setzt K&U die individuelle Kultur des Handwerks im Wein als ideellen wie geschmacklichen Mehrwert entgegen. Die anhaltende Abwanderung vieler, auch renommierter deutscher Winzer auf von institutionellen Investoren mit obszönen Millionenbeträgen ausgestattete anonyme Vertriebsplattformen im Internet und ihr gieriges Drängen in die Selbstbedienungsregale des Lebensmittelhandels deutet K&U als Strukturwandel und zieht sich, bis auf langjährig enge und loyale Kontakte, aus dem deutschen Wein zurück.

Die im Fachhandel übliche Agenturware, die so viele Sortimente so ähnlich macht, verweigern wir. Wir arbeiten nur mit Familien-Betrieben überschaubarer Größe. Bei uns gibt es keine Markenweine, keine anonyme Handelsware, keine Großbetriebe, sondern ausschließlich Erzeugerabfüllungen, direkt vom Winzer bezogen, die wir alle persönlich kennen.

Angeblich »biologisch« zu arbeiten, sich aber nicht zertifizieren zu lassen, akzeptieren wir in Anbetracht der Vielzahl unseriöser



Dunja Ulbricht bei den Agrofors-Pionier-Winzern Sebastien und Benoit Danjou im Roussillon



Martin Kössler auf Jahrgangsexkursion bei Matthieu Boesch im Elsaß



Ramon Witzky läßt sich die Reberziehung auf Montrubi im Penedes erklären



Die nächste Generation ist auch schon unterwegs. Darja Ulbricht mit Luc Bettoni von Les Eminades



Christoph Schlee begutachtet mit Simone Adams den Jahrgang in Ingelheim

Trittbrettfahrer und ärgerlicher Winzerlügen nicht mehr. Viel zu viele Winzer stellen sich im Internet als nachhaltig grüne Betriebe dar, sind in Wahrheit aber skandalös willfährige Handlanger der Agrarchemie. Verlogene Verbrauchertäuschung.

Deshalb arbeiten wir mit Winzern zusammen, die uns menschlich überzeugen, deren Betriebe biologisch zertifiziert sind und die eine glaubhaft transparente Qualitätsphilosophie in Weinberg und Keller praktizieren. Wir haben die Kompetenz, diese auf Augenhöhe beurteilen zu können.

Seit seiner Gründung treibt K&U eine Dynamik an, für die neben Dunja Ulbricht und Martin Kössler ein passioniertes Team langjähriger Mitarbeiter steht, das in einer kreativen Mischung aus Kompetenz, Engagement und Leidenschaft »Wein radikal anders« im täglichen Geschäft umsetzt und weiterentwickelt. Inzwischen steht mit Darja Ulbricht die nächste Generation am Start. Die Kontinuität der Dynamik ist also gewährleistet.

Wir von K&U handeln aus Überzeugung antizyklisch. Wir folgen nicht wie die Lemminge vermeintlichen Geheimtipps, scheren uns nicht um Trends oder Moden, um große Namen oder berühmte Etiketten, nicht um Bewertungen und auch nicht um den Markt. Wir wollen nicht »alles, was geil schmeckt«

führen. Wir handeln nicht mit Flaschen, wir handeln mit Wein.

Wir sehen es als unsere Aufgabe, aus der unüberschaubaren Fülle des Angebotes besonders wertige Weine von Winzer-Persönlichkeiten herauszufiltern, die eine eigenständige Qualitäts-Philosophie wagen. Das beschränkt den Umfang unseres Sortimentes, denn wir kennen nicht nur unsere Winzer alle persönlich, egal wo auf der Welt, wir wissen auch, wie sie in Weinberg und Keller arbeiten. Dazu sind wir viele Tausend Kilometer im Jahr unterwegs, oft in abgelegenen Regionen. So haben wir unseren Markt bereitet und so manchen Winzer als Partner durch Jahrzehnte hinweg begleitet.

Unsere Winzer wollen nicht nur entdeckt, sondern auch besucht, ihre Weine transportiert, eingelagert und kommuniziert werden. Wenn sie unseren Mehrwert-Kriterien entsprechen, fragen wir nicht nach dem besten Preis. Wir kommunizieren ihren Wert, ihre besondere Machart, ihre Herkunft und ihre Geschichte. Ihren Preis kalkulieren wir auf der Basis reeller Kennzahlen, um unsere Mitarbeiter motivierend entlohnen und unsere Winzer pünktlich bezahlen zu können.

Um ohne Zwänge von Banken oder Umsatz das tun zu können, was wir wollen, versuchen wir uns in der Kunst klein zu bleiben. Wir sind aber groß genug, um international mitspielen zu können. Wir gieren nicht nach Wachstum um jeden Preis und können uns deshalb dem dramatischen Wandel im Handel sehenden Auges stellen. Dabei scheuen wir die kontroverse Sicht der Dinge nicht. Deshalb kommen wir in Fernsehen, Rundfunk und Presse immer wieder zu Wort. Der Stachel im Fleisch zu sein, ist uns nach all den Jahren so selbstverständlich geworden, wie die Fähigkeit, Entwicklungen und Trends vorherzusehen, anzustoßen und mitzugestalten. Vermutlich sagt man uns deshalb nach, einer der wegweisenden Weinhändler Deutschlands zu sein. «

K&U tickt auch im Versand anders...

Bei K&U arbeiten Menschen, keine anonymen Algorithmen, die den höchsten Profit und die schnellste Umschlagsgeschwindigkeit Ihrem Kaufverhalten anpassen. Wir gaukeln Ihnen nicht mit der Zustellung am Tag der Bestellung eine Service-Qualität vor, die keine ist. Wir praktizieren individuellen Service und machen uns krumm für Sie. Unsere handwerklich »langsamen« Weine müssen aber nicht am Tag ihrer Bestellung bei Ihnen im Glas stehen. Viel wichtiger scheint uns guter Service vom Einkauf vor Ort bis zu Ihnen ins Glas. Um diesen garantieren zu können, haben wir Lager und Versand nicht an einen anonymen Dienstleister ausgelagert, sondern betreiben sie auf dem neuesten

Stand der Technik selbst. Unsere Weine lagern ausschließlich in eigenen Räumen. Ihre Kommissionierung erfolgt durch langjährig erfahrene Mitarbeiter mittels modernster Technik. Deshalb sind wir so schnell, individuell und zuverlässig, wie Sie es von uns kennen.

Auf die Zustellung bei Ihnen vor Ort haben wir allerdings keinen Einfluß. Sie droht für den gesamten, rasant wachsenden Online-Handel zum schwächsten Glied zwischen Ihnen und uns zu werden. Lobbyhörige Verkehrspolitik ohne jede Vision, ausgebeutete LKW-Fahrer, verstopfte Autobahnen und Innenstädte, sowie immer höhere Ansprüche an Nach-



Sven Persau, verantwortlich für unsere Logistik, im täglichen Einsatz

haltigkeit und Zustellqualität stellen Logistik und Handel vor enorme Herausforderungen. Wir müssen also sehr vieles ganz neu denken. Bitte haben Sie Verständnis für alle, die Ihnen in der Logistik mit ihrer Arbeit dienen. «



Der Boden

Mehr als nur der Dreck an unseren Füßen

Seit vielen Jahren beschäftigen wir uns mit dem Boden, besuchen Boden-Tagungen, Seminare und Workshops. Weil im Boden die Zukunft des Weinbaus steckt. Zwar reden die Winzer über ihn und benennen Weine nach den Mineralien, auf denen ihre Reben stehen, doch das ist Hokuspokus. Der Einfluß des Bodens auf Rebe und Traube ist komplex und unzureichend erforscht, sicher aber ist, daß sie nicht nach den Mineralien schmecken, nach denen sie benannt sind. Trotzdem beeinflusst der Boden, auf dem die Reben stehen, Mundgefühl und Charakter unmittelbar. Das gelingt aber nur Winzern, die ihre Böden kompetent bewirtschaften und ihren Weinen im Keller ohne die Korrekturen der Kellerwirtschaft freien Lauf lassen.

In Fachbüchern wird Boden als die »belebte oberste Haut der Erdkruste« beschrieben. Diese wird nach unten begrenzt durch festes oder lockeres Gestein, nach oben durch die Vegetation und die Atmosphäre. Boden ist ein mit Wasser, Luft, organischer Substanz und Lebewesen durchsetzter und unter dem Einfluss der Umwelt an der Erdoberfläche über Jahrmillionen entstandener Naturkörper. Im Boden findet steter Austausch von Luft und Wasser statt: Regenwasser dringt in den Boden ein, wird gefiltert und gespe-

ichert. Das Wasser kann je nach Bodenqualität bis in den Grundwasserleiter vordringen oder durch Pflanzen wieder zur Oberfläche transportiert werden.

Wir nutzen sie, die Böden der Welt, als wären sie unerschöpflich. Doch sie sind in menschlichen Zeiträumen nicht erneuerbar, denn die Bildung von Boden vollzieht sich langsam: In 2.000 Jahren entstehen gerade mal 10 cm Boden. Dafür gehen wir ganz schön nachlässig mit unserem Boden um.

Wir leben ganz selbstverständlich von und auf dem Boden, aber wir schenken ihm immer weniger Beachtung, nennen ihn abfällig »Dreck«. Aufmerksame Weintrinker meinen, den Geschmack des Bodens im Wein wiederfinden zu können. Doch wer denkt darüber hinaus beim Essen und Trinken schon an den Boden, auf dem unsere Lebensmittel gedeihen? Dabei wäre das so wichtig, denn Böden sind die Grundlage für unsere gesamte Lebensmittelproduktion. Sie versorgen die Pflanzen mit Nährstoffen und Wasser. In jeder Kartoffel, jedem Brot, aber auch in jedem Schnitzel und jedem Brathähnchen stecken Nährstoffe, die aus dem Boden kommen. Ohne gesunde und lebendige Böden kann gute und gesunde Nahrung nicht produziert werden.

Böden sind aber nicht nur wichtig für die

Schon von außen ist klar, welcher Boden lebendig ist...



Lebensmittelproduktion. Sie filtern Regenwasser und schaffen neues, sauberes Trinkwasser. Sie regulieren das Klima, denn sie sind nach den Ozeanen der größte Kohlenstoffspeicher der Erde: Sie speichern mehr Kohlenstoff als alle Wälder der Welt gemeinsam. Böden sind höchst lebendig: In einem Kubikzentimeter Erde leben mehr Organismen als Menschen auf unserem Planeten. Zwei Drittel aller Arten der Welt leben versteckt unter der Erdoberfläche!

Böden erfüllen ihre Funktionen aber nur dann, wenn ihr Bodenleben intakt, die Humusschicht gesund und die Landrechte gesichert sind. Trotz ihrer lebenswichtigen Funktionen und zentralen Bedeutung schützen wir unsere Böden aber nicht. Jedes Jahr gehen weltweit rund 24 Milliarden Tonnen fruchtbarsten Bodens durch falsche Nutzung



So sieht ein biodynamisches Humuspräparat aus, mit dessen Mikrobiom Boden regeneriert wird



... und welcher über Jahre totgespritzt wurde. Hier lebt nichts mehr.

Typischer Herbizideinsatz im konventionellen Weinbau

verloren. Die Ursachen für den Verlust sind vielfältig: Städte und das Straßennetz dehnen sich aus; Asphalt versiegelt fruchtbaren Boden und schädigt ihn unwiederbringlich (alleine in Bayern werden auf diese Weise 77 ha fruchtbaren Ackerbodens pro Tag vernichtet. Das sind mehr als 100 Fußballfelder, die nicht mehr für die Produktion von Nahrungsmitteln zur Verfügung stehen),

Hinzu kommt, dass der Zugang zu Böden weltweit in immer rasanerem Tempo ungleich verteilt wird. Landgrabbing, das von wenigen, die Landwirtschaft global kontrollierenden Riesenkonzernen längst in erschreckendem Ausmaß betrieben wird, bedroht uns alle. Landlosigkeit und konventionelle Bewirtschaftung bedrohen das Überleben von Millionen von Familien.

1,3 Hektar braucht ein durchschnittlicher Europäer im Jahr für die Produktion der von ihm konsumierten Produkte. Das ist rund sechsmal mehr als einer Person in Bangladesch zur Verfügung steht. Fast 60 Prozent der für den europäischen Konsum genutzten Flächen liegen zudem außerhalb der EU. So werden in Südamerika Mais und Soja auf illegal brandgerodeten Flächen produziert, die bayrische Kühe ernähren usw. usw.

Immer mehr wächst der weltweite Hunger nach Nahrungsmitteln, Futtermitteln und Biomasse für Treibstoffe. Immer mehr wächst damit auch der Wert von Land und Boden. Der Kampf um sichere Landrechte, seien sie gemeinschaftlich oder individuell, wird schon bald zur entscheidenden Überlebensfrage in vielen Regionen der Welt.

Die globale Bedeutung der Böden verlangt nach globalen Antworten. Antworten, die die Menschenrechte aller Nutzer ernst nehmen. Und doch konnte bis heute - auch aufgrund deutschen Widerstands! - der Vorschlag für einen gemeinsamen europäischen Bodenschutz nicht umgesetzt werden! Die zaghaften Reformen der EU-Agrarpolitik, die in erschreckendem Ausmaß von rückwärtsgewandten Bauernverbänden und den allmächtigen Lobbys der Agrarindustrie behindert werden, zeigen, wie schwer es ist, Strukturen zu verändern und nachhaltige, natur- und menschengerechte Produktionsweisen zu stärken. Der Boden geht uns alle an, ob wir wollen oder nicht! Deshalb sollten wir uns unbedingt für eine gerechte und nachhaltige Land- und Bodenpolitik interessieren und z. B. auch beim täglichen Einkauf an den Schutz der Böden denken (Bioprodukte).

Der Boden und seine Wirkungen auf uns Menschen scheint für uns alle weit weg. Nicht mal die konventionelle Landwirtschaft scheint sich seiner Bedeutung bewußt zu sein. Noch nicht, denn das böse Erwachen steht kurz bevor. Über den Wein, für dessen Qualität der Boden auch und gerade in Zeit-

en des Klimawandels existentiell ist, möchten wir auf die Bedeutung des Bodens aufmerksam machen. Fast alle unsere Weine stammen von Winzern, die ihre Böden aufbauen und lebendig erhalten. Das machen sie in einem Mundgefühl schmeck- und fühlbar, das simple Frucht im Duft durch komplexe Würze in Duft und Geschmack ersetzt und die gewohnten Geschmacksmuster, die wir hinnehmen ohne über sie nachzudenken, durch spürbar dichte, physische Wirkung im Mund ersetzt. Der Unterschied ist eklatant und auch für den Laien ohne Vorkenntnisse nachvollziehbar. Weil nur lebendiger Boden den notwendigen Nährstofftransport vom Boden in die Traube garantiert. Diese essentiellen Nährstoffe beeinflussen die Biologie und Chemie der Rebe und damit deren Physiologie. Nur deshalb kann die Gärung mit den natürlich wilden Hefen von alleine starten und ohne Eingriffe durchlaufen. So entsteht ein grundsätzlich anderes Mundgefühl, das eine andere, neue Sinnlichkeit

und Sensorik für die Beurteilung und den Genuß dieser Weine verlangt. Der radikale Wandel in der Weinwelt wird schmeck- und fühlbar. Unser Konzept »Wein radikal anders« will die Bedeutung des Bodens im wertvollen landwirtschaftlichen Produkt Wein geschmacklich nachvollziehbar machen. Noch liefert der konventionelle Anbau berühmte und begehrte Spitzenweine. Es ist der Klimawandel, der dafür sorgen wird, daß sich die Qualitäts-Paradigmen wandeln. Dann wird die Spitze im Wein von heute von gestern sein. «



Professionelle Bodenprobe mit Fachberater Dr. Patzwahl (r) im Weingut Zang, Franken



Wein-Sprache ... auf daß der Wein nicht sprachlos macht

Intensiv haben wir während der letzten Jahre diskutiert, wie wir Wein beschreiben. Unsere Weinsprache sollte nicht elitär, nicht überheblich und nicht ausgrenzend sein, sollte weder rassistisch noch sexistisch und so offen und ehrlich wie verständlich auch für jene sein, die nicht zur Weinwelt gehören, die sich ja gerne als etwas Besonderes aus gibt.

Mittelprächtigt geschockt waren wir deshalb von der Nachricht eines Kunden, der länger im Ausland war und nach seiner Rückkehr jetzt schrieb, daß er mit unseren Texten nicht mehr zurechtkäme. Sie wären so emotionslos geworden, ohne die vielen Adjektive, Komparative und Superlative, die wir damals benutzten. Es hat uns viele Gedanken gekostet, unsere Beschreibungen sprachlich zu entrümpeln. Wir wollten Sie nicht mehr mit dem branchenüblichen Un-Deutsch à la »die Nase erinnert an einen frisch gebackenen Hefezopf in der Küche der Großmutter. Dazu satte Schwarzkirsche, Holunder, Eukalyptus und Minze. Reife, reiche Amarena Kirsche, satte schwarze Pflaume, Erde, Gewürzbrot, Holunder. Nicht fett, aber so reich ... « oder »Binnen kürzester Zeit hat sie sich aus dem Nichts an die Spitze katapultiert, mit phänomenal schönen Rotweinen in einem feinst balancierten femininen Stil...« zum Kauf überreden, sondern Ihnen Beschreibungen bieten, die Sie auch ohne Omas Küche praktisch nachzuvollziehen können.

Wein wird sehr oft über seine Aromen beschrieben. Doch die aromatischen Komponenten sind nur ein kleiner Teil des Spektrums an Sinnesindrücken, mit denen man ihn beschreiben kann. Sie basieren auf persönlicher Erfahrung und sind für Außenstehende nicht immer nachvollziehbar. Insofern hat guter Wein besonders gutes Deutsch verdient, nämlich zur Beschreibung jener vielfältigen physischen Wirkung, die er im Mund auslöst. Mit diesem Mundgefühl, das weit über »Geschmack« hinausgeht, ist seine Faszination besonders gut zu vermitteln. Da geht es um Farben, um Räumlichkeit, um Gefühle, um haptische Sinnesindrücke wie Stoffe, Strukturen oder Texturen, es geht um Erinnerungen und Assoziationen. Es sind Worte, die den Wein zum Klingen bringen.

Wenn wir einen Wein also als »schlank und rassig frisch« bezeichnen, möchten wir damit verhindern, daß ihn der Kunde, der keine Säure mag, kauft. Eine ehrliche und präzise Beschreibung, dazu eine kurze Geschichte, die erklärt, warum wir den Wein für Wert erachten,

von uns angeboten zu werden, und schon können Sie sich hoffentlich ein Bild von dem Wein machen, weit über jenes Wein-Vokabular hinaus, das sich auf Aromen und Düfte konzentriert, die wir in Westeuropa kennen. Dieses dechiffrieren zu können scheint zwar notwendige Voraussetzung, um in der Welt des Weins mitreden zu können, doch ist dies eine ausgrenzende Geheimsprache, die Winzer, Händler und Schreiber zu einer Art Gruppen-Code entwickelt haben, mit dem sie nach außen ihre Zugehörigkeit zur elitären Welt der wahren Kennerschaft signalisieren. Unsere Erfahrung ist, daß diese Insider-Weinsprache viele, die sich für Wein interessieren, davon abhält, sich mit ihm zu beschäftigen.

Das ist schade, denn der Zugang zum Wein ist eigentlich ganz einfach. Er funktioniert am besten über die eigenen Worte. Sie sollten versuchen, so aufmerksam wie möglich das zu formulieren, was man im Wein riecht, schmeckt und fühlt. Mit jeder bewußt »gefühlten« Flasche mehr, die man für den Vergleich am besten in breitem Qualitäts- und Stilspektrum wählt, wird die Aufmerksamkeit gegenüber den Fähigkeiten der eigenen Sinne größer. Man traut sich über den Wein und seine Wirkung im Mund zu sprechen. Das eigene Wein-Wörterbuch beginnt sich zu füllen. Man entdeckt, daß man Phantasie und guten Wortschatz braucht, um beschreiben zu können, wie ein Wein wirkt und schmeckt. Weinbeurteilung wird zur direkten Kommunikation mit mir selbst und man emanzipiert sich von Bewertungen und Punkten, weil man keine Angst mehr hat vor dem Wein, sondern man entdeckt ihn selbstbewußt für sich. Neue und unbekannte Geschmacks- und Gefühlserlebnisse fordern allerdings Aufmerksamkeit, Selbstkritik und differenzierte Worte, um nicht den banalen Klischees und raffinierten Rezepten der Industrie auf den Leim zu gehen. So entsteht, nach ein paar hundert bewußt erlebten Flaschen, über die differenzierte Beschreibung ihres Mundgefühls und zunehmendes Wissen über ihren An- und Ausbau die Fähigkeit, Weinqualität in Worte zu fassen. Mit anderen die physische Wirkung von Wein (abseits der unsinnigen Suche nach »dem Besten«) zu diskutieren ist ein Riesenvergnügen und bringt gemeinsam in Wortschatz und Sensorik weiter. Ohne Geheimsprache, und doch über das Medium Wort. Ohne Worte kein Weinerleben, kein Genuß. Ein Aspekt am Wein, den wir sehr spannend finden. Wir hoffen, daß unsere Weinbeschreibungen dies vermitteln. «

Naturgewalt Bellet

uralte Terrassen | klimatische Extreme | archaische Weine



Weinbau kann den Menschen in Grenzen verweisen. Wenn steile Lagen und niedrige Erträge ihn unrentabel und klimatische Extreme und karge oder zerstörte Böden fordernd machen. Deshalb wird der Anbau immer mehr mechanisiert und der Ausbau standardisiert. So konnte Wein billig werden, uniform und langweilig.

Es sind nicht mehr viele Winzer, die sich der Herausforderung besonderer Qualität mit ihrer Hände Arbeit stellen. Sich diese Arbeit entsprechend bezahlen zu lassen, gelingt nur wenigen. Auf dem Markt zählt der Preis. Für ihn wird billig produziert. Der Wert dahinter wird kaum kommuniziert.

Auf den uralten, steilen und schmalen Terrassen von **Bellet**, im Stadtgebiet von Nizza im Osten der Provence, gibt es noch ein paar Winzer, die sich die harte Handarbeit hoch über dem windigen Tal der Var antun. Auf ihren spektakulären Lagen betreiben sie archaisch handwerklichen Weinbau. Für Weine, deren Eigenständigkeit so polarisiert, wie sie beeindruckt. Sie kosten Geld, sind aber so begehrt, daß die winzige Produktion in der Saison an der Côte d'Azur verdunstet.

»Les Clos« Blanc, Vin de Bellet
Clos Saint-Vincent, Nizza, Frankreich



Neun Weinbaubetriebe bewirtschaften dort noch 50 ha Rebfläche. Seit zehn Jahren versuchen wir die Weine des besten Betriebes dort zu kriegen. Tochter Niña hat mit einem Besuch das Unmögliche möglich gemacht. **Clos Saint-Vincent** steht für zertifizierte Biodynamik; die Rotweine wild, eigensinnig und ausdrucksstark, die Weißweine hinreißend saftig, salzig, dicht und charaktervoll.

Benjamin Zidarich

Große Weine aus dem Karst

Das Friaul im Osten Italiens ist als Weinregion weltbekannt. Den direkt im Süden angrenzenden Karst, auf italienisch »Carso«, kennt kaum jemand. Ein mit nur 57 Hektar Rebfläche winziges Weinbaugebiet auf einem schmalen Kalksteingebirgszug, der sich von Gorizia bis Triest zieht. Kleine Familienbetriebe produzieren hier bemerkenswert eigenwillige Weiß- und Rotweine aus autochthonen, lokalen Rebsorten, allen voran Vitovska, Terrano und Malvasia.

Benjamin Zidarich, ein stiller, zurückgezogen arbeitender Winzer, hat nicht nur die spannende alte Rebsorte Vitovska vor dem Aussterben gerettet, er interpretiert sie auch als einziger in der uralten Tradition des Ostens, mazeriert sie also, wie übrigens alle seine Weißweine, auf der Beeren-schale, um sie nach langer Reifung auf der Hefe unfiltriert und naturtrüb auf der Feinhefe zu füllen. Archaische Naturweine im wahren Sinne. Ohne Agrarchemie angebaut, spontan vergoren, ohne Eingriffe verarbeitet, minimal geschwefelt. Beeindruckend eigenständig, von Trends und Moden unberührt, stilistisch eigensinnig, im Auftritt entspannt und unaufgeregt, im Mund aber vibrierend frisch und berührend lebendig mit Zug und Länge. Zidarichs Weine zählen zu den Großen Italiens und sind hierzulande doch weitgehend unbekannt. Das liegt auch an ihrem Preis, der weit über die Vorstellungen deutscher Urlaubserinnerer hinausgeht. Doch Italien hat mehr zu bieten als Lugana und Primitivo. Zidarich steht für das wahre Wein-Italien. Mutig eigenständig, aufregend leise, unverwechselbar in Stil und Charakter. Ein echter Geheimtipp.

Carso Bianco Malvasia, Benjamin Zidarich, Karst, Friaul, Italien



Der Jahrgang. Sinnlos oder faszinierend

Mit dem Jahrgang versucht der Weinhandel seine Kunden jedes Jahr aufs Neue zum Kauf zu verführen. Bordeaux hat die Illusion des Jahrgangs zur Perfektion gebracht und (fast) alle Weinschreiber und Händler spielen das Spiel mit. Oder haben Sie jemals gelesen, daß ein Jahrgang doch nicht so jahrhundertmäßig ausfiel, wie vorab angepriesen?

Es gibt viel mehr schlechte Winzer als schlechte Jahrgänge. Deshalb prägen Agrochemie und Technik konventionell produzierte Weine so in Stil und Charakter, daß Jahrgangseinflüsse kaum noch eine Rolle spielen. Nach den Rezepten der Industrie wirtschaftende Winzer schaffen bestenfalls zuverlässig trinkbare Weine, die in Duft und Geschmack die Rezepte ihrer Machart reflektieren. Viel mehr können sie nicht, vielmehr kann die Technik nicht. Den Herausforderungen des Klimawandels stehen sie hilflos gegenüber. Ihre Weine leiden unter Gärproblemen, UTA (untypischer Alterston), aromatischer und struktureller Leere, Trockenstress und Bitterkeit. Diese müssen mit den Mitteln der Kellerwirtschaft aufwendig korrigiert werden, um marktfähig zu sein.

Der engagiert wirtschaftende Winzer, der sein Metier mit Leidenschaft und Kompetenz betreibt, produziert auch im schwierigsten Jahrgang überdurchschnittlich guten Wein. Dessen Menge wird durch rigorose Auslese kleiner ausfallen und er wird den Stempel des Jahrgangs tragen, also vielleicht kühler, schlanker oder eleganter und in der Säure prononcierter ausfallen, immer aber wird er handwerklich ausgereizt, hochwertig und charaktvoll sein. Ein Winzer, der seine Böden und die Physiologie der Reben im Griff hat, wird den Herausforderungen von Hitze und Trockenheit etwas entgegensetzen können und selbst einem total verregneten Herbst noch gesunde, reife Trauben abringen. Er beherrscht sein Metier, weshalb seine Weine es wagen können, den Jahrgang riech-, schmeck- und fühlbar zu machen, ohne ihn durch Manipulationen zu kaschieren. Engagierte Winzer erkennen das Potential eines Jahrgangs lange vorab im Weinberg und setzen es in besonderen Charakter um. Bei ihnen unterscheidet sich der vermeintlich kleine vom sogenannten großen Jahrgang in Würze, Tönung und Mundgefühl, nicht aber in grundsätzlich »besserer« oder »schlechterer« Qualität. Sie machen den Unterschied zum spannenden Spiel mit Stil und Charakter.

Die üblichen Jahrgangsbewertungen sind also wertloser Unsinn. Es gibt keine »schlechten« Jahrgänge mehr, weil Technik, Önologie und Winzer zu richten wissen, was zu richten ist, wenn auch auf sehr verschiedene Weisen. Man würde dem Wein wie dem interessierten Weinfreund einen großen Dienst erweisen, würde man die Herausforderungen eines jeden Jahrgangs offen und ehrlich kommunizieren. Der Weinfreund bekäme eine Vorstellung vom Wert des Weines und der Arbeit des Winzers, der Jahrgang bekäme für ihn ein Profil und er die Chance, dieses im Wein wiederzufinden – oder auch nicht. Unser Tipp: Fragen Sie Winzer und Händler ganz offen nach den Herausforderungen der Jahrgänge. An ihrer Antwort werden Sie sehen, ob Sie ihnen vertrauen wollen oder nicht. Es ist nicht der Jahrgang, der den Wein macht, sondern der Winzer! Die kommunikative Transparenz seiner Arbeit in Weinberg und Keller muß Sie überzeugen. Wenn Sie ihr vertrauen, können Sie ihm vertrauen. Jahr für Jahr. «



Herausforderung 2018. Alles, nur kein Jahrhundertjahrgang

Unsere Branche setzt auf die Unwissenheit der Kunden und auf Intransparenz, nicht aber auf Transparenz und Wahrheit. Der Jahrgang 2018 wurde von Presse und Händlerkollegen schon im Vorfeld bejubelt, ohne anzugeben warum. Doch die Herausforderungen an die Winzer waren groß. Ein Überblick zur Einschätzung des Jahrgangs. Ein Jahr, das so lange so heiß und trocken war, kann im konventionellen Weinbau kaum großen Wein hervorbringen. Seine Böden sind durch Pestizide biologisch tot und deshalb verdichtet. Durch die nötige Düngung wurzeln die Reben nur oberflächlich. Dadurch kommt es in den Trauben zur Zuckerreife, sie werden aber nicht ausreichend mit Nährstoffen versorgt. Deshalb kämpften viele konventionell wirtschaftende Winzer hierzulande mit Gärproblemen. Die Gärungen wollten trotz Impfung mit Reinzuchthefer nicht starten, und wenn sie gestartet waren, wollten sie nicht weiterlaufen.

Die uns vorliegenden Berichte der Fachlabore und Berater in den deutschen Weinbaugebieten sprechen eine deutliche Sprache. Weil die Gesamtsäure durchweg auf kritischem Niveau lag, empfahlen sie Aufsäuerung bis zur gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgrenze von 1,5 g/l, um den pH-Wert zu senken, wichtig für die mikrobiologische Stabilität. Weil durch die hohen Erträge des Jahrgangs die Moste »geschmacklich verhalten« waren, sollten sie während kurzer Maischestandzeit enzymiert werden, um zusätzliche Aromastoffe aus den Beeren herauszulösen. Der hefeverwertbare Stickstoff in den Mosten (NOPA) lag durchweg auf zu niedrigem Niveau, weshalb wohl die meisten konventionellen Winzer Deutschlands zur künstlichen Hefeernährung in Höchstmengen greifen mußten, um Gär-schwierigkeiten, UTA und Böckern vorzubeugen. Um in den Weißweinen der großen UTA-Gefahr des vorschnellen Verfalls zu begegnen, rieten die Labore zum intensiven Einsatz von Ascorbinsäure und entsprechenden Holzprodukten wie Chips und Tanninpulver. Viele Rotweine mußten mit farberhaltenden und strukturgebenden Maßnahmen wie Tanninen, Mannoproteinen und Hefenährstoffen gerettet werden, und auch hier war Aufsäuerung das große Thema. Sie macht Rotweine schlanker und frisch den matten, breiten, warmen Charakter des Jahrgangs auf. Die zum Teil sehr hohen Alkoholgehalte versuchte man durch Einsatz von Ascorbinsäure und Holz zu puffern. Ascor-

binsäure hält die Weine frisch und fördert die Frucht, sie werden während der Lagerung im Kundenkeller weniger brandig; der Einsatz getoasteter Eichenholzchips sorgt für Struktur und Fülle in Weinen, deren Erträge zu hoch waren.

Bei handwerklich kompetenten Biowinzern, das zeigte die Vergleichsverkostung der großen Gewächse des VDP in Wiesbaden auf überzeugende Weise, ist man vor obigen Problemen weitgehend sicher. Deren lebendige Böden scheinen auch in einem Jahr wie 2018 für ausreichenden Nährstofftransport in die Trauben gesorgt zu haben, so daß diese zwar auch unter Trockenstress gelitten haben mögen, nicht aber Mangelerscheinungen der beschriebenen Art aufweisen. Auch sie verleugnen den warmen, breiten Charakter des Jahrgangs nicht, um ihr Reifevermögen machen wir uns aber keine Sorgen. Der Unterschied zwischen den beiden divergierenden Weinwelten war in besagter Verkostung bis auf glorreiche Ausnahmen unmißverständlich. Leidtragende sind die Käufer der falschen Flaschen. Heben Sie also ihre 2018er nicht zu lange auf.

Ein Jahrgang, der sich als ähnlich problematisch erweist, ist 2016. Zahlreiche Weißweine des Jahrgangs scheinen durch die Trockenheit des heißen Jahres 2015 ebenfalls Opfer des untypischen Alterstones (UTA) zu werden. Auch hier gilt: Raus aus dem Keller und bald trinken ... «



Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Doch oft ist es damit nicht weit her. Nach außen ist sie schnell erklärt, nach innen nur mit großem Aufwand realisiert.

Einfach mal schnell »just in time« ist dann nicht mehr. Jetzt müssen die Importe sinnvoll geplant, Abholungen zusammengelegt, die Disposition den neuen Vorgaben angepasst und mit den Winzern Verfügbarkeiten lange vorab abgestimmt werden. Am plastikfreien Import arbeiten wir mit Hochdruck. Die besonders schweren Flaschen vieler Winzer versuchen wir durch entsprechende Vorgaben abzustellen. Alle Kartonagen unserer Winzer weltweit müssen von Rohkarton-Lieferanten stammen, die nach den Kriterien des Forest Stewardship Councils FSC® zertifiziert sind, unsere eigenen Ver-

sandkartons sind es. Ein Hochschullehrstuhl beschäftigt sich mit der CO2-Bilanz unserer Kalifornienimporte und versucht, die nachhaltigste Transportmethode für alle Importe zu finden. Die Weinhalle stellt auf Ökostrom aus der Region um. Für die Kühlung wird ein klimaneutrales Kühlmaschinenkonzept neuester Technologie gesucht. Das Hosting der Homepage vergeben wir an einen CO2-neutral zertifizierten Hoster. Die firmeninterne Abfallwirtschaft wird zusammen mit den Recyclingfirmen optimiert. Die Klebebänder für die Versandkartonagen stellen wir von Plastik auf verstärktes Papier um. Firmeninterne Abläufe werden soweit sinnvoll auf papierlos umgestellt, der Versand von Rechnungen und Lieferscheinen erfolgt soweit möglich per eMail. Nachdem wir dem

Datenhunger der globalen Internet-Giganten kritisch gegenüberstehen, trennen wir uns entsprechend der DSGVO auch von den Abhängigkeiten amerikanischer Clouds und Bezahlssysteme, bieten bestimmte Zahlungsdienstleister nicht mehr an, löschen unsere Facebook-Konten und verzichten auf Analyseprogramme wie Google Analytics und die üblichen Tracking-Tools, zur Verfolgung Ihrer Kunden-, Kauf- und Klickdaten. Auch das gehört für uns zu einer nachhaltigen Perspektive. Wie Datensicherheit auf neuestem Stand der Technik. «

Ein junges Paar aus dem brasilianischen Sao Paolo beschließt im Zeichen der politischen Krise des Landes alles aufzugeben, um seinen Kindern eine Zukunft frei von täglicher Gewalt in der Kultur menschlichen Zusammenlebens zu ermöglichen. Thama und Bruno Trigueiro geben ihr Architekturbüro auf, verkaufen ihren Besitz und weil Bruno einen Teil seiner Kindheit in Frankreich verbrachte und die Sprache spricht, zieht es die beiden dorthin. Sie landen in der Provence. Dort kommt Bruno zum ersten Mal mit Wein in Berührung, der ihn spontan fasziniert.



Wunderwinzer aus Brasilien

Chemins de Bassac

Als sein Schwager, ein reicher Investor aus den USA, die beiden in Südfrankreich besucht, keimt er auf, der Wunsch nach dem eigenen Weingut. Sie engagieren einen Makler und lernen im Frühsommer 2016 in einem winzigen Weiler im Languedoc Isabelle und Remy Ducellier kennen, die ihr Weingut verkaufen möchten. Für Trigueiros kommt nur ein Biobetrieb infrage. »Les Chemins de Bassac« ist seit 1999 zertifiziert und hat alles, was die drei Glücksritter suchen. Sie werden handelseinig und weil Bruno keine Ahnung von Wein hat, bietet Remy an, ihn zwei Jahre lang auszubilden.

»Pleine Lune« Rouge IGP (Sans Souffre)
Les Chemins de Bassac, Languedoc, Frankreich



Wein und Kopfweh

Eine Frage der Dosis, des Weintyps und der Begleitung

Wer zu viel Alkohol trinkt, verliert wichtige Mineralien wie Magnesium, Kalium, Natrium und Kalzium, weil Alkohol dem Körper Wasser entzieht. Dieser Elektrolytverlust läßt mit zunehmendem Wassermangel die Zellen im zentralen Nervensystem erlahmen. Über Mund, Magen und Darm gelangen die Alkoholmoleküle in die Leber, wo sie abgebaut werden. Dabei verwandelt die sogenannte Alkohol-Dehydrogenase (ADH) das Ethanol in **Acetaldehyd**, das giftig ist und schnell abgebaut werden muß. Dafür sorgt das Enzym Aldehyd-Dehydrogenase (AIDH). Es verwandelt das giftige **Acetaldehyd** in ungiftige **Essigsäure**. Ist zu viel giftiges Ethanol, also zu viel Alkohol, im Spiel, bereitet dessen Abbau dem Körper Schwierigkeiten, man beginnt zu schwitzen, der Kater setzt ein, es wird einem übel.

Verstärkt wird der Effekt durch **Methanol**, das in geringen Mengen in jedem alkoholischen Getränk enthalten ist. Er wird nach dem **Ethanol** ebenfalls von den Enzymen ADH und AIDH abgebaut. Dabei entstehen als Abbauprodukte **Formaldehyd** und **Ameisensäure**, die Übelkeit und reduzierte Herzleistung verursachen.

Wer schon nach wenigen Schlucken Wein Kopfschmerzen bekommt, reagiert entweder auf das **Acetaldehyd**, das vor allem in hochprozentigen und aufgespritzten Weinen vorkommt (Sherry, Port, etc.), oder auf **biogene Amine**. Sie sind immer in Rotweinen und Weißweinen enthalten, die den Milchsäureabbau absolviert haben, die zu wenig Schwefel haben und/oder zu hohe pH-Werte aufweisen

(schonend hergestellte Bio-, Biodynamik- und Naturweine sind also besonders kritisch, weshalb wir uns so intensiv mit diesem Thema beschäftigen).

Kopfweh nach Weingenuß ist also nicht dem Schwefel zuzuschreiben, sondern Eiweißabbauprodukten wie **Histamin** oder **Tyramin**, die Migräne, in besonders schlimmen Fällen auch Allergien, auslösen können. Sie entstehen unter bestimmten Bedingungen während der Reifung und Alterung, können aber auch während der sogenannten malolaktischen Gärung, dem biologischen Säureabbau, der zweiten Gärung, entstehen. Deshalb sind Rotweine, die stets die zweite Gärung absolvieren, grundsätzlich »gefährlicher« für biogene Amin-Sensible. Aber auch Weißweine, die den biologischen Säureabbau absolviert haben und deshalb hohe pH-Werte (also milde Säure) aufweisen und rund, weich, breit und fett schmecken (z. B. die Burgunderfamilie), sind mit Vorsicht zu genießen. Nur frische, schlanke Weine mit einem pH-Wert unter 3,4 gelten als weitgehend kopfwehsicher, eine Garantie ist das aber nicht.

Grundsätzlich nimmt die Intoleranz gegenüber biogenen Aminen mit dem Alter zu. Besonders achten sollten entsprechend Sensible auch auf histaminbelastete Lebensmittel wie Hartkäse, Schinken, Salami, Tomaten oder Dosenfisch. Genießen Sie diese nicht zum Wein. Die Folgen werden immer dem begleitenden Wein angelastet, nicht aber der Speisen-Wein-Kombination, die die Probleme verursacht. «

Das Lieferkettengesetz

zwingt zur Verantwortung

Handel und Industrie dürfen sich in Zukunft vor der Einhaltung der **Menschenrechte in ihrer Lieferkette** nicht drücken können. Das wird auch unsere Arbeit aufwendiger machen, doch muß man einer auseinanderdriftenden Gesellschaft wieder Ethos entgegensetzen, Empathie, Miteinander statt Gegeneinander, zwischenmenschlichen Respekt und Achtung vor der Arbeit des anderen. Reich wird man im Kapitalismus nur auf Kosten anderer (oder auf Kosten der Natur, die keinen juristischen Status besitzt und deswegen rigoros ausgebeutet wird, von wenigen zu Lasten aller). Dies kann und muß gerechter werden. Deshalb befürworten wir das Lieferkettengesetz. Und zwar ohne jene Kompromiss-Stufen, die

Politik und Industrie schon wieder Spielraum für Mausechelen geben. Verantwortung für andere kann nicht von 5, 50, 500 oder 5000 Mitarbeitern abhängen. Verantwortung übernimmt man grundsätzlich, oder gar nicht. Wir achten schon immer auf faire Arbeitsbedingungen bei unseren Lieferanten. Deshalb arbeiten wir vorrangig mit kleinen, überschaubaren Familienbetrieben. Deshalb sind wir vor Ort, weil wir jeden unserer Betriebe und dessen Esprit kennen wollen. Deshalb haben wir schon einige renommierte Betriebe aus dem Programm genommen.

Kürzlich hat es auch uns erwischt. Mit dem einzigen Betrieb im Programm, den wir aufgrund seiner Größe bislang kaum einschät-

zen konnten: ein Weinbaubetrieb in Apulien. Der Vater der Winzerin, nicht sie selbst (!), steht im Verdacht, auf seiner Gemüesfarm schwarzafrikanische Arbeitskräfte unter unsäglichen Bedingungen auszubeuten. Die Staatsanwaltschaft ermittelt. Als wir das erfahren, setzen wir uns mit Winzern vor Ort, aber auch mit Kollegen in Skandinavien, England und den USA in Verbindung, um mit der Winzerin zu klären, ob es auf ihrem Betrieb mit rechten Dingen zugeht. Als aus beruflichem Munde Bedenken kommen, beschließen wir, den weiteren Import ihrer Weine auszusetzen, um ihr die Chance zu geben, unsere Bedenken auszuräumen. Bis heute hat sie sich nicht dazu geäußert. «

Vier Weine von vier Betrieben

die uns am Herzen liegen

Domaine Goisot

St. Bris, Burgund

Marie und Guilhem Goisot betreiben in Saint Bris le Vineux, wenige Kilometer von Chablis entfernt, ihre 30 ha große Domaine, die seit Generationen im Besitz der Familie ist und als Biodynamik-Pionier Kultstatus in Frankreich genießt. Neben anderen widmen sich die beiden einer Rebsorte, die erst in jüngster Zeit wieder von sich reden macht: **Aligoté**. Weil zu viele Winzer ihre Neigung zu hohen Erträgen zu lange zu reichlich ausnutzten, ist ihr Ruf schlecht. Doch Goisots zelebrieren sie auf einem Niveau, das sich mit bekannten Lagen Burgunds, die ein Vielfaches kosten, messen kann. Auf Muschelkalk wie im benachbarten Chablis produzieren sie mit dem Wissen von heute in biodynamischer Bewirtschaftung einen entzückend ehrlichen Weißwein vorindustrieller Stilistik. Frei von »Frucht«, die

**Aligoté, Domaine Goisot,
St. Bris, Burgund, Frankreich**



mögen die Franzosen nicht, duftet er tiefgründig würzig und komplex nach Blüten und nassem Stein nach einem warmen Sommerregen. Auf der wilden Hefe vergoren, ohne Eingriff lange auf der Hefe ausgebaut und unfiltriert mit minimalem Schwefel abgefüllt, steht ein dichter, knochentrockener, strahlend süffiger Weißwein im Glas, der in seiner glasklaren Art an einen Gebirgsbach erinnert. Luxus der Kennerschaft statt Mittelmaß der großen Namen.



Wir bereisen gerne die abgelegeneren Weinbauregionen der Welt. Weil wir dort oft besonders interessante Menschen treffen, die denken, bevor sie sprechen, und deshalb mehr zu sagen haben. Menschen voller Fragen und Zweifeln, aber mit Idealen und Empathie. Menschen die Weine produzieren, die so charaktvoll sind, wie sie selbst es sind. Menschen, die die Freiheit besitzen, ihren Weinen jene Ecken und Kanten zu belassen, die ihnen die Natur auf dem Weg in die Flasche verpaßt hat.

Stephan Kraemer

Taubertal, Franken

Stephan Kraemer ist einer der mutigsten Winzer hierzulande. Wie kein anderer vertraut er seinen Böden, von denen er als studierter Landwirt mit 80 Hektar Landwirtschaft mehr versteht als die meisten Winzer. Über sie steuert er die Physiologie seiner Reben und die Reife seiner Trauben. Dabei strebt er keinen bestimmten Stil oder eine Machart an, es sind seine Trauben, die ihm über ihre Reduktivität und Schalenbeschaffenheit diktieren, wie er sie im Keller zu verarbeiten hat. So hat sich der engagierte Landwirt intuitiv und offen im Geist zum Naturweinwinzer entwickelt. Weil er jeden Jahrgang anders bereitet, schmeckt jeder Wein jedes Jahr anders bei ihm. Dabei setzt er mal auf Maischegärung, mal auf Ganztraubengärung, mal macht er alles ganz anders. Leicht macht er es damit uns und seinen Fans nicht. Doch Stephan ist ein K&U-Vorzeigewinzer, der seine Vision von Trauben- und Weinqualität nicht nur kompromißlos kommerzfrei verfolgt, er ist in sehr vielem auch einfach seiner Zeit voraus. Wir jedenfalls prophezeien ihm Großes. Schon in wenigen



Jahren könnte er seinen ureigenen Stil gefunden haben. Stephans Leidenschaft: Silvaner vom Muschelkalk. Naturtrüb. Minimal geschwefelt. Viel Natur im Wein. So originell und »trinkig« wie wenige andere. Nur, Vorsicht, ganz anders.

**Silvaner »Muschelkalk«,
Taubertäler Landwein,
Ökologischer Landbau Kraemer, Franken**



Hirsch Vineyards

Sonoma Coast, Kalifornien

Kalifornischer Pinot Noir ist Themenschwerpunkt für uns. Burgund ist zu teuer geworden und noch immer ein Minenfeld der Enttäuschungen. Kalifornien hat sich dagegen in den letzten zwanzig Jahren zu einer Fundgrube bemerkenswerter guter und stilistisch vielfältiger Pinot Noirs entwickelt. Dafür steht **Jasmine Hirsch**. Die junge Winzerin strotzt vor Ehrgeiz und Dynamik. Sie mußte vor wenigen Jahren den Betrieb übernehmen, als ihr Vater nach einem Unfall nicht mehr arbeiten konnte. Er ist der Pionier der Sonoma Coast, wo Hirsch Vineyards liegen. Auf einer ehemaligen Schafs-Ranch in 600 m Höhe mit Blick auf den Pazifik, deren Böden so erodiert und heruntergetreten waren, daß nur noch eine dünne Erdaufgabe blieb. Dort pflanzte David Hirsch visionär die ersten Reben, heute gilt die Sonoma Coast als eine der spannendsten Regionen für Pinot Noir weltweit. Die Weinberge liegen exakt auf dem Sankt-Andreas-Graben, der unter ihnen in den Pazifik läuft. Ihm zu Ehren diese Cuvée aus den besten Partien der vielen kleinen Parzellen, die Jasmine



zu einem dichten, wertvoll duftenden Amalgam vereint, das reif und geschmeidig samtig die Zunge benetzt, selbstbewußt eigenständig, expressiv saftig und mundfüllend kraftvoll. Anders als Burgund und einen Versuch unbedingt wert.

**Pinot Noir »Sankt Andreas Fault«,
Hirsch Vineyards, Sonoma Coast, Kalifornien**



Villa Papiano

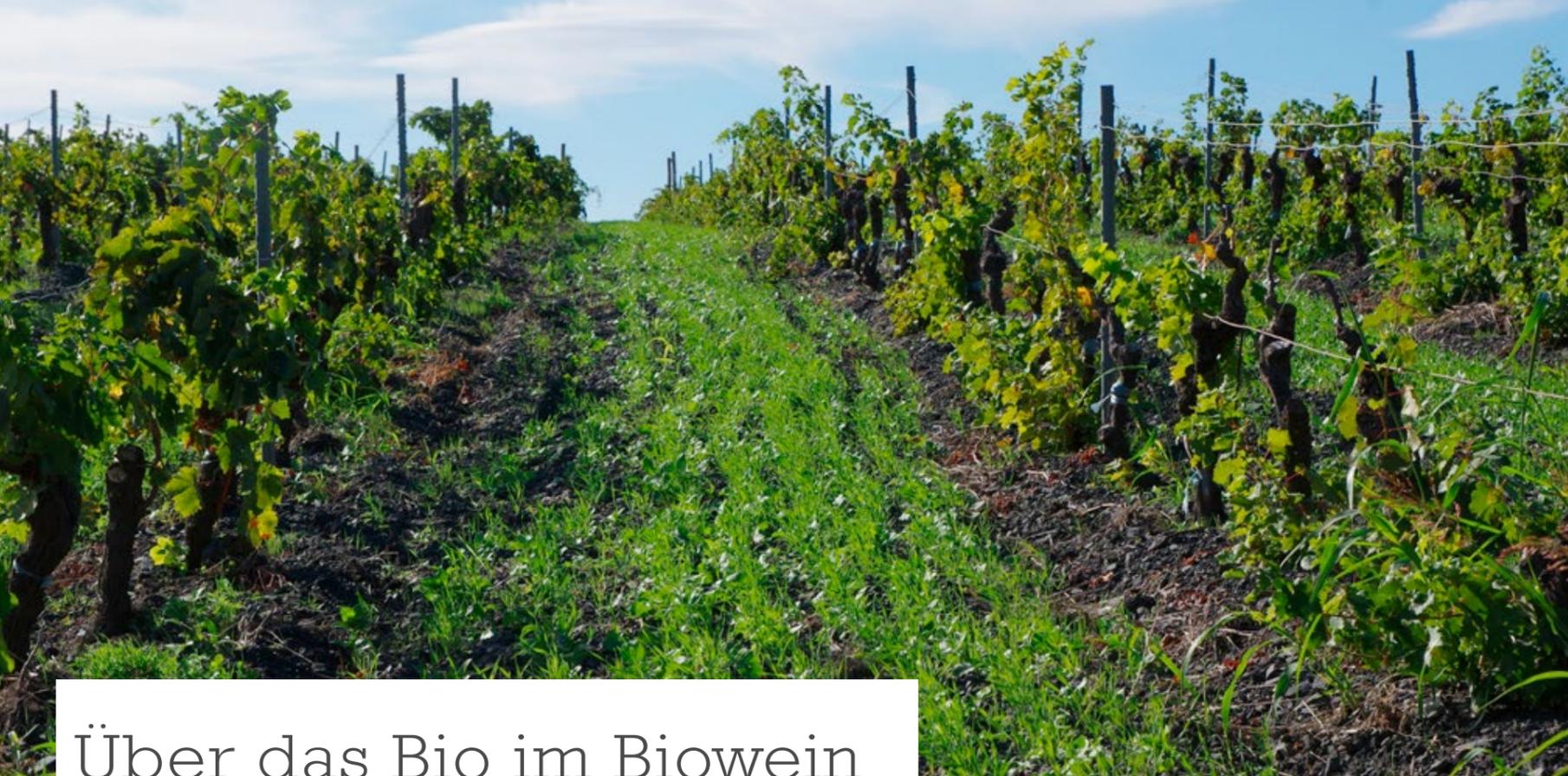
Emilia Romagna, Italien

Italien von einer anderen als der üblichen kommerziellen Hochglanz-Seite. Erfrischend eigensinnig, aufregend natürlich, ursprünglich lebendig und so unkompliziert frei von Önologen-Klischees, daß einem das Herz aufgeht. Simple Sangiovese. Die typische Rebsorte der Emilia Romagna. Ganz anders als die aus der Toskana. Vom höchsten Weinberg der Region, »über den Wolken«. Villa Papiano ist ein Glücksort, eine Oase der Natur im Apennin zwischen der Romagna und der Toskana. Sieben Hektar biologisch bewirtschafteter Reben in einem siebzig Hektar großen Biotop. Betrieben von vier Geschwistern, die den Betrieb 2001 von den Eltern übernahmen, um ihn vor dem Verkauf zu retten.



Francesco Bordini, der älteste der vier, ist für die Weinbereitung zuständig. Er hat Weinbau studiert und die Weine des Gutes zu Protagonisten des italienischen Naturweines gemacht. Seine Sangiovese spricht mutig nackig und provozierend ungeschminkt vom Licht und vom Boden, vom Wald und dem kühlen Klima der Höhe. Leicht und delikate wirkt sie, hat aber Körper und Struktur. Ihre antiquierte Natürlichkeit widerspricht den Vorstellungen modernen italienischen Rotweines, zu puristisch tritt sie an, zu säurebetont, und doch trinkt sie sich fröhlich wie Italien früher und köstlich wie Italien selten. Am besten zu entsprechend herzlicher Küche.

**»Papesse« Sangiovese di Romagna,
Villa Papiano, Emilia Romagna, Italien**



Über das Bio im Biowein

Verbraucher-Täuschung und Enttäuschung

Der konventionelle Weinbau »bearbeitet« den Boden chemisch. Dadurch wird die Bodenbiologie zerstört, Bodenstruktur verdichtet, Boden abgebaut, Nährstoffe können nicht transportiert werden, es muß gedüngt werden. Im Bio-Weinbau wird der Boden durch Begrünung lebendig gehalten, er wird aufgebaut und kann die Rebe mit Wasser, Nährstoffen und Spurenelementen natürlich versorgen. Während der konventionelle Weinbau lediglich der Empfehlung der »guten fachlichen Praxis« unterliegt, wird die biologische Weinproduktion jährlich zertifiziert und streng kontrolliert. Auch der Biowinzer muß spritzen, meist sogar häufiger als sein konventioneller Kollege. Es kommen aber nur Kupfer in geringer Menge, Schwefel, Tees und organische Präparate zum Einsatz. Systemische Pestizide und Dünger sind verboten. Die EU-Bio-Kellerrichtlinie regelt den Einsatz von Schwefel, önologischen Zusätzen und Eingriffen. Trotzdem schmeckt Bio-Wein nicht automatisch »besser« als der Standardwein der Agrochemie . . .

. . . weshalb uns nur »Bio« zu wenig ist

Die Anfänge

Der Ursprung des biologischen Weinbaus ist schwer zu datieren. Als sein Wegbereiter gilt Friedrich Ludwig Stellwaag, der 1924 als wohl erster eine ganzheitliche Betrachtung des Weinbaus forderte. 1925 stirbt Rudolf Steiner. Er hinterläßt er rund 6000 Vorträge zu seiner Sicht einer alternativen Landwirtschaft, doch ist Wein seine Sache nicht. 1927 gründen Landwirte die Verwertungsgesellschaft Demeter, doch erst 1954 konstituiert sich, nach unrühmlicher NS-Vergangenheit, jener Demeter-Bund, aus dem die heutige biodynamische Bewegung hervorgeht. Vermutlich ist es dem 1962 erschienenen Buch »Der stumme Frühling« der amerikanischen Biologin **Rachel Carson** zu verdanken, daß Landwirte und Winzer auf der ganzen Welt beginnen, sich kritisch mit den Praktiken der Agrarindustrie auseinanderzusetzen. Ihr Buch wird heute als Auslöser und Wegbereiter der modernen Umweltbewegung gesehen.

In Frankreich beginnt die biologische Bewirtschaftung von Reben immerhin schon in den 1950er Jahren. In den 1960er Jahren werden dort erste Richtlinien postuliert. Diese werden aber erst Anfang der 1980er Jahre von den sich weltweit gründenden Bioanbauverbänden in konkrete Anbauregeln und Richtlinien übernommen.

Hier sieht man, daß der Boden im Bioweinbau die tragende Rolle spielt (Danjou-Banessy im Roussillon).

»Biowein« für alle

Erst 1991 erläßt die EU mit der EG-Öko-Verordnung 2092/91 einheitliche Vorschriften für Düngemittel und Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau und legt entsprechende Richtlinien für deren Kontrolle fest. Der biologische Anbau im Weinberg ist damit geregelt. Der Ausbau im Keller, die Verarbeitung der Bio-Trauben zu Bio-Wein, aber nicht. Deshalb darf sich biologischer Wein über 20 Jahre hinweg nicht »Biowein« nennen, sondern muß als »Wein aus Trauben aus biologischem Anbau« deklariert werden. Erst die 2012 überraschend erlassene EU-Durchführungsverordnung 203/2012 zur biologischen Kellerwirtschaft regelt das »Bio« nun auch im Keller, womit sich das »Bio« im Wein endlich so bezeichnen darf.

Diese EU-Bio-Kellerrichtlinie bedient aber vor allem die Industrie, erlaubt sie doch geschmacksverändernde Zusatzstoffe aus der konventionellen Kellerwirtschaft wie den Einsatz von Holzersatzstoffen, Verarbeitungshilfen, Enzymen und Reinzuchthefen. Damit legitimiert sie jene billigen »Bio-Weine«, die heute die Selbstbedienungsregale der Bioläden, Supermärkte und Discounter fluten, meist unter dem EU-Biosiegel, leider aber auch unter seriöser Verbands-Zertifizierung. Das sind oft Markenweine ohne Herkunft aber nettem Etikett, in anony-



Die Bodenkrume. Aussage über den Bodenzustand.

Biowein-Enttäuschung

Das Interesse der Verbraucher an nachhaltiger Produktion und »Bio« wird immer größer. Deshalb geben immer mehr Trittbrettfahrer unter den Winzern vor, »biologisch« zu arbeiten, lassen sich unter fadenscheinigsten Begründungen aber nicht zertifizieren. Das ist nicht nur ärgerliche Winzerlüge, das ist vorsätzliche Verbrauchertäuschung! Meist durch, wie die Erfahrung zeigt, willfährige Handlanger der Agrarchemie.

Solche Irritationen parieren Anbauverbände wie Ecovin®, Bioland®, Naturland® oder Demeter® zwar mit eigenen, strengen Richtlinien, erfüllen die Erwartungen der Verbraucher*innen an handwerklich natürlich produzierten und ethisch makellosen Biowein aber längst nicht so transparent, wie diese es von ihnen erwarten. Verbände müssen das ganze Spektrum der biologisch arbeitenden



Traditionelle Buschreben. Reine Handarbeit.

Winzerschaft repräsentieren, vom Kleinbetrieb bis zum großen Abfüller. »Bio« zu sein ist für sie deshalb wichtiger als individuelle geschmackliche Qualität.

Es ist ernüchternde Realität, daß die biologische Zertifizierung nur definierte Prozessabläufe kontrolliert, aber keine Garantie für besondere geschmackliche Qualität ist. Weder im Discounterregal, noch im kleinen Bioladen um die Ecke. Einzig der französische Biodynamik-Verband **Biodyvin®**, die italienischen **Vini Veri®** und die Gruppe **Respekt®** setzen der Verbrauchertäuschung »Bio« transparente Produktionskriterien entgegen und unterziehen ihre Weine einer sensorischen Prüfung.

Mehr als nur Bio. Für besseren Wein

Grundsätzlich setzt *biologischer Anbau weniger Schadstoffe in Boden, Luft und Natur frei*. Er ist deshalb unbedingt dem konventionellen Weinbau vorzuziehen. Daß deshalb aber seine Trauben »besser« als im konventionellen Anbau sind, garantiert das »Bio« leider nicht. Viele Bio- und Biodynamik-Winzer beherrschen ihr Handwerk nämlich nicht so, wie sie sollten, weshalb die Bio-Realität im Glas so oft so trist aussieht.

Nicht wenige Betriebe stressen ihre Reben durch zu magere Böden, so daß ihre Weine leiden. Sie schmecken rau und matt, sind nicht brillant, wirken leblos, bitter am Gaumen, machen einfach keinen Spaß und wollen irgendwie nicht getrunken werden. Das gilt vor allem für Weine von Winzern, die umstellen oder umgestellt haben auf biologische oder biodynamische Bewirtschaftung. Die Rebe wird dabei von Fast-Food-Vollpenion auf harte Diät gesetzt. Ihre Physiologie muß sich umstellen, die Erträge sinken, die Beeren werden kleiner, deren Schalen dicker. Es dauert Jahre, bis sich die Rebe auf die neue Realität einstellt. In dieser Umstellungszeit schmecken Weine oft wie beschrieben, je nachdem, wie rigoros die Umstellung erfolgt. Wir kennen (bekannte) Biowinzer, bei denen die Weine immer so schmecken. Sie müssen im Weinberg etwas grundsätzlich falsch machen. Bioweinbau ist nicht einfach. Er folgt nicht Rezepten und Spritzplänen wie im konventionellen Weinbau. Da muß der Winzer nicht viel mehr können, als Traktor zu fahren. Gerade in



der Biodynamik muß jede einzelne Parzelle permanent beobachtet, Böden und Reben individuell eingestellt werden. Das verlangt viel Zeit, vor allem aber profunde Erfahrung, Kompetenz und Beobachtungsgabe. Nicht alle Verbände haben entsprechende Fachberater, weshalb es für Biowinzer zahlreiche Fortbildungsangebote gibt, in denen intensiver Erfahrungsaustausch gepflegt wird.

Und dann gibt es noch das Billig-Bio-Phänomen. Dessen Weine stammen zwar aus zertifiziert biologischem Anbau, werden aber maschinell geerntet und im Keller entlang der EU-Bio-Keller-Richtlinien quasiindustriell verarbeitet. In Spanien gibt es Riesenerbetriebe, die Biowein zu Kampfpreisen anbieten. Oft ist es anonyme Tankware, die zu Markenweinen zusammengeschüttet wird. Anders sind diese Preise nicht möglich. Industrie-Bio eben. Wer Bio billig will, trinkt billig.

Biowein schmeckt also nicht per se authentischer oder »besser« als konventioneller Wein, und schon gar nicht ist er »gesünder«, wie man immer wieder lesen kann. Ethanol ist und bleibt krebserregendes Zellgift, egal, ob aus biologischem oder konventionellem Anbau. Auch hier macht die Dosis das Gift. Doch es gibt Biowein, der »anders« schmeckt. Er kann nicht »billig« sein und seine Winzer muß man kennen. Sie widmen ihre handwerklich aufwendige Arbeit lebendigen Böden und einer Rebphysiologie, die die Trauben auf natürliche Weise mit jenen Nährstoffen versorgen kann, die für spontane Vergärung mittels natürlicher Hefestämme unerlässlich sind. Solchen Winzern widmen wir unser Programm, weil nur ihre Weine das »Bio« im Wein schmeckbar machen.

Mit Bio und Naturwein in die Zukunft

Wer in Zeiten des Klimawandels Wein mit Charakter und Persönlichkeit, also ohne die »Korrekturen« der Önologie, machen möchten, kommt um den biologischen Anbau nicht herum. Deshalb konvertieren immer mehr engagierte, konventionell wirtschaftende Winzer zum Bio-Weinbau. Dazu hat auch und ganz maßgeblich die Natur-

weinbewegung beigetragen, die viele Winzer zum Nachdenken über ihr bisheriges Tun gebracht hat. Was die Biobewegung in Jahrzehnten nicht geschafft hat, hat die Naturweinbewegung binnen weniger Jahre geschafft: Sie läßt einen ganz neuen Markt für ihre Weine entstehen, den der traditionelle Wein nie erreicht hätte. Es sind vor allem junge Leute in den Städten dieser Welt, die über den Naturwein zum Wein kommen. Ohne jede Vorkenntnis, aber mit Rieseninteresse, weil man hier nichts wissen und nichts kennen muß, um ihn trinken zu können, und man gehört trotzdem dazu, zur Weingemeinschaft der Welt. Nur eben anders, weil hier der Wein ohne Ausgrenzung, ohne das elitäre Getue der vermeintlichen Kenner zugänglich gemacht wird.

Leider ist der Naturwein inzwischen Opfer seines Erfolgs geworden, ist zum Instagram-Fast Food der Insider-Blasen entsprechender Social-Media-Communities verkommen, in der seine auffälligen Funky-Etiketten zur eigenen Sprache wurden und als Zeichen eitler Zugehörigkeits-Sehnsüchte gehandelt werden. Über den Inhalt der Flaschen wird nicht ernsthaft kommuniziert, er ist selten in seinem Ursprung bekannt, die Machart ist ohnehin wichtiger als die Herkunft, und so schmecken die meisten Naturweine ähnlich. Längst wird die Szene von Gurus dominiert (fast durchgängig Männer...), die nur zu oft irgendwo Trauben kaufen, die sie im Keller zu Naturwein verarbeiten, oft nicht mal aus Bioproduktion. Die Szene ist bestens organisiert, man hält zusammen, die Preise sind stolz, der Markt brummt, die Gemeinde jubelt, denn sie gehört ja zur coolsten aller Wein-Communities, und so reichen oft ein cooles Etikett und ein noch coolerer Name, und ab geht die Post. So wurde aus der ernsthaften und wichtigen ursprünglichen »More than just organic«-Bewegung eine zeitgeistige Mode-Erscheinung, die an grundsätzlicher Bedeutung verloren hat und nur noch in ihrer Blase funktioniert. Die Anfänge und die Grundidee der Naturwein-Bewegung aber haben mächtige Spuren hinterlassen. Sie haben den Wein von heute so verändert, wie keine andere Mode, kein anderer Trend zuvor.



Konventionelle Herbizidspuren.

Diesen Einfluß halten wir für enorm wichtig, auch wenn er auf dem deutschen Markt kaum wahrgenommen bzw. ignoriert wird. Die Naturweinbewegung hat bei zahlreichen Winzern weltweit Nachdenken ausgelöst. Viele haben die Umstellung auf biologischen oder biodynamischen Weinbau in Angriff genommen und dabei auch gleich ihre bisherige Kellerwirtschaft grundlegend entrümpelt. Dazu trägt auch der Klimawandel mit seinen Herausforderungen durch Trockenheit und Hitze bei. Er zwingt die Winzer der Welt zum Handeln. Das kann man borniert rückwärtsgewandt machen wie Bordeaux, das über seine bisherige Bewirtschaftung nicht nachdenkt, sondern nach neuen, besser adaptierten Rebsorten ruft; das kann man machen wie unsere kalifornischen Winzer, die ihr bisheriges System grundlegend infrage stellen und über veränderte Begrünung, Verzicht auf Gipfeln und grüne Lese, sowie die Beschattung der Trauben durch das Laubwerk versuchen, die Reben zu entstressen; man kann es auch mit biologischem oder biodynamischem Weinbau versuchen. Der beeinflusst die Physiologie der Rebe, sorgt für natürliche Reduktivität der Trauben, fördert Humusbildung und Bodenaufbau und sichert den Wasserhaushalt der

In der Champagne. Bereits nach drei Jahren zeigt der Bio-Boden den Unterschied.

Rebe durch Mykorrhiza-Pilze, die man durch Agroforstprojekte, die im Weinbau noch Zukunftsmusik sind, in der Landwirtschaft aber bereits große Beachtung finden, also durch Bepflanzung der Weinberge mit Obst- und anderen geeigneten Bäumen und Hecken, kultivieren kann. Die Winzer sind gefordert, der Antworten gibt es viele. Unbestritten ist, daß nur lebendiger, humusreicher Boden die Reben in Balance bringt, Krankheiten und Pilzbefall vorbeugt und über das Zusammenspiel von Bodenleben und Rebphysiologie eine Komplexität und Individualität im Wein ermöglicht, die mit konventionel-



Spannend: Der gleiche Jahrgang, die gleiche Parzelle, beides Riesling. Zeitgleich fotografiert. Die Reben sind nur 20 m voneinander entfernt.

Links Biotrauben, rechts mit Antipilzmittel behandelte Trauben aus konventionellem Anbau.



lem Weinbau nicht zu realisieren ist. Der kann im Keller immer nur reparieren, was er draußen im Weinberg versäumt oder falsch gemacht hat. Der Bio-Winzer, der sein Metier beherrscht, staunt dagegen jedes Jahr aufs Neue über den Ausdruck seiner Böden, seiner Lagen und des Jahrgangs in Weinen voller Ausstrahlung und Charakter. Die »schmecken« allerdings ganz anders als die

des Winzers, der konventionell anbaut. Sie fühlen sich im Mund ganz anders an und machen so die harte Arbeit das Rebjahr hindurch fühl- und schmeckbar. Solche Weine suchen wir. Die Zukunft im Bio-Wein wird selbstbewußt und »mehr als nur Bio« sein, abseits der Naturweinbewegung, aber auch abseits des Biomarktes, wie er sich heute präsentiert. «

Unbekannte Winzer. Große Weine.

Das Weingut Beck



Ein winziger Betrieb. Einen Hektar klein. Wenige hundert Flaschen Produktion. Deren Qualität ist atemberaubend, denn Charlotte und David Beck wissen, was sie tun. Die zwei erfahrenen Vollprofis haben ein anderes Ziel vor Augen als Deutschlands Spitzenwinzer: Handarbeit im Weinberg, winzige Erträge, biologische Diversität,

lebendige Böden, neutrale Fässer, wenig Schwefel, archaische Weinbereitung.

Ihre Weine? Für Spätburgunder badischer Produktion sportlich im Preis, dafür im Mund überraschend saftig, im Duft tiefgründig; kaum hat man sich an ihre Filigranität gewöhnt, beginnt man die Faust zu spüren, die ihnen Kraft und Größe verleiht in physisch präsentem Mundgefühl. Strahlend würzige Mitte, seidig, samtig, kühl; nobel feine Gerbstoffqualität; druckvolle Konstitution ohne Bitterkeit und spröde Trockenheit. Pure kraftvoll geschmeidige Substanz saftiger Wirkung und reifer Harmonie. Aus lokalem genetischem Pflanzmaterial. Nichts Besonderes. Keine Wunder-Klone, kein Punkte-Zauber, keine Winzer-Show. Spürbar hochwertig und dicht aus niedrigen Erträgen. Hohes, eher französisches als deutsches Niveau, das die Entdeckung lohnt. Von Charlotte und David Beck wird man hören.



**Pinot Noir »Eichert«,
Weingut Beck, Jechtingen, Baden**

Nochmal Naturwein ...

... weil die Natur ohne Kultur macht, was sie will

Ohne die Jahrtausende alte Kultur des Weinbaus gäbe es ihn nicht, den Wein. Demnach ist des Winzers höchste Kunst, das Ideal, eine weitgehend autonome Rebe, die sich in Balance mit der Natur ihrer Umgebung befindet. Deren Trauben in Wein zu verwandeln bedarf keiner aufwendigen Technik und keinerlei chemischer oder physikalischer Eingriffe, wohl aber kompetenter Kontrolle und respektvoller Beobachtung entsprechend Erfahrungen, die sich der Mensch in 6000 Jahren Weinkultur angeeignet hat. Das ist der Naturwein, den wir suchen.

Stattdessen setzt man uns immer wieder »Opfer der Natur« vor. Die »mäuseln« unangenehm, weisen Essigstich oder Brettanomyces-Verfall auf, verursachen wegen biogener Amine Kopfweg und sind wegen zu hoher Acetaldehyd-Gehalte gesundheitlich bedenklich. Daß die Natur im Wein von offensichtlich gnadenlosen Winzern und enthusiastisch merkantilen Händlern reduziert wird auf den Duft oxidierter Apfel- und Birnenschalen und abgestandenen Bieres hat die Kultur des Weines, die hier ignorant geschichtslos ad acta gelegt wird, nicht verdient.

Dabei hat die Naturweinbewegung enorm Positives bewirkt. Sie hat überkommene Fehler-Vorstellungen aufgebrochen, hat Wein aufregend neu definiert, hat Menschen zum Wein gebracht, die ohne sie nie zum Wein gekommen wären, hat uns den Spiegel des fehlgeleiteten »Fortschritts« im modernen Wein vorgehalten und dazu aufgerufen, innezuhalten in unserem Drang nach schneller, höher weiter, zurückzukehren zu den Wurzeln des Weines und seinem wahren Sinn im Genuß und nicht der Leistung. Das war wegweisend für den Wein von morgen!

Schade, daß unseriöse Trittbrettfahrer und ideologisch verblendete Missionare ohne Kompetenz und Toleranz jetzt die Naturweinbewegung angreifbar machen. Als ginge es nur um die Ideologie des Schwefels. Wenn Naturwein nicht biologisch zertifiziert ist und die Trauben nicht aus eigenem Anbau kommen, wenn er nicht mehr als die gleichmacherisch »natürliche« Machart zu bieten hat, also weder Ursprungscharakter noch Persönlichkeit noch Identität besitzt, finden wir ihn so überflüssig und ärgerlich wie Marken-Wein. Wir nehmen den anderen Weg: Mehr Natur durch mehr Kultur im Wein! «



Der K&U WeinVerein

Weinlust im Abonnement

Klingt schlimmer als es ist. Wir sind keine Vereins-Meier und zucken schon, wenn wir nur »Verein« lesen. Doch »Club« wollten wir ihn auch nicht nennen, unseren Weinlustzuhausverein, denn das ist ausgrenzend für alle, die nicht Mitglied sind im Club. Bei uns muß man nicht Mitglied sein, sondern kann sich aus- und eintragen wie man will. Zur Kündigung reicht eine Mail.

Weil vermutlich auch Ihnen die Fähigkeit zum Genuß nicht in den Schoß gelegt wurde, lädt Sie unser K&U-Weinverein ein, Weinerfahrung und Weinwissen zu Hause zu sammeln.

Dazu gibt es drei Abonnement-Pakete, denen jeweils ausführliche Information zum Thema wie zu jedem einzelnen Wein beiliegen:

1 Unser beliebtestes enthält drei Flaschen zu einem bestimmten Thema und heißt »Faszination Weinerfahrung«, womit Sie schon wissen, worum es geht. Es kommt jeden Monat und kostet maximal 50.- Euro.

2 Viermal im Jahr versenden wir unser »Saison-Paket«. Es enthält unsere sechs spannendsten Flaschen aus Frühling, Sommer, Herbst und Winter, kostet maximal 120.- Euro pro Aussendung und bestückt z. B. perfekt ein Monatsmenü im Kreise von Freunden oder Bekannten. Ausführlich beschrieben, vom Schaumwein bis zum Süßwein, je nach Einkauf und Thema.

3 Dieses Paket ist der so häufig nachgefragten Kombination von Essen und Trinken gewidmet. Dazu haben wir uns mit »Efilée«, der wie wir finden besten Zeitschrift rund um Essen und Trinken, zusammengetan. Viermal im Jahr senden wir Ihnen für jeweils 49.- Euro nicht nur das jeweils aktuelle Heft zu, sondern auch drei Weine, die wir präzise abstimmen auf drei der legendären »Schnellen Teller« von Stevan Paul. Natürlich mit genauer Erläuterung, wie und warum wir sie auf das jeweilige Rezept abgestimmt haben.

Unsere Weinvereins-Pakete machen Wein zu Hause erlebbar, ohne Risiko, denn zu bezahlen sind sie erst nach Erhalt und kündigen können Sie jederzeit formlos. Für Genuß mit Verstand, denn nur wer mehr weiß, schmeckt auch mehr. «

Mehr Info hier: <https://www.weinhalle.de/club/>

Bardolino trifft Burgund.

Villa Calicantus

Bardolino läßt kaum das Herz eines Weintrinkers höherschlagen. Der Name ist ruiniert. Doch Daniele Delaini, das Gesicht der »Villa Calicantus« und Winzer hoch über Calmasino am Gardasee, beweist, daß Biodynamik und Winzerkönnen jedes Urteil zum Vorurteil machen und mißliebigen Lagen unerwartetes Leben einhauchen können. Von nichts kommt nichts: Daniele bewirtschaftet den einzigen Kalkhügel der verrufenen Appellation, der auch noch die höchste Lage beherbergt. Daniele ist Naturweinwinzer. Einer, der sein Metier beherrscht. Seine Rebsorten sind unpopulär (außer Merlot, den er interpretiert wie einen Pomerol aus vergangenen Tagen), die Farben seiner Weine würden Rotweinfreunde eine Katastrophe nennen, naturtrüb sind sie auch noch und riechen tun sie »komisch«. Im Mund aber geht die Post ab. Da fordern Anderssein und Größe heraus. Karg und knackig frisch in der Säure, mundwässernd lebendig und lang am Gaumen, völlig unerwartet und ungewohnt hochwertig wie richtig guter Burgunder. »Soracuna« heißt die Wunderdroge, die uns den Schuh aufbläst. Eine hinreißend fröhliche Merlot-Cuvée, die alle Konventionen von Rotwein und Bardolino zerstört. Es-



Wenn der Mensch zu uns paßt, paßt auch sein Wein

sensbegleiter par excellence. Wirkt so leicht und fröhlich, läuft aber so ernsthaft und potent, daß man die Reset-Taste drückt, sich zurücklehnt und entspannt zu genießen beginnt. Na also, geht doch!

**Bardolino »Soracuna«
Villa Calicantus, Calmasino,
Italien**



Die eFl@schenpost.

Unsere Schnittstelle zu Ihnen.

Unser Newsletter, die eFl@schenpost, war in Corona-Zeiten die Verbindung zu Ihnen, unseren Kunden. Hunderte von Abonnenten nutzten die wöchentlichen Angebote, die wir mit viel Hirnschmalz und Herzblut schrieben, um Sie in der nicht einfachen Situation für uns alle mit spannenden und interessanten Weinen zu bestimmten Themen zu versorgen. Dank Ihres riesigen Interesses wurden es unglaublich erfolgreiche Aussendungen. Vielen Dank dafür.

Sollten Sie davon noch nicht gehört haben, nutzen Sie jetzt die Chance. Kostet nichts, ist ganz einfach und kann, wenn wir Sie ner-

ven, mit einem Mausklick wieder abbestellt werden. Wir würden uns sehr freuen, auch Sie als Abonnentin oder Abonnent begrüßen zu dürfen.

Wir versprechen Ihnen mit unserer eFl@schenpost nicht irgendwas andrehen zu wollen, wir werden Sie auch nicht permanent belämmern oder Ihnen das Postfach zumüllen, wir wollen Sie aufrichten, ermuntern und erfreuen, anregen und aufregen, informieren, ernstnehmen und süffig erregen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Dafür gibt es keinen Gutschein, wenn Sie sich anmelden, sondern Mehrwert an Wein und Informationen, die Sie nicht an jeder Straßenecke be-

kommen. Einmal pro Woche, und nicht öfter. Damit sie im großen weiten Meer des Weines nicht die Orientierung verlieren.

Unsere »eFl@schenpost« kommt nach verbindlicher Eintragung (auf unserer Homepage unten im roten Abschlußbalken) und Rückbestätigung unserer Mail, die wir Ihnen aus Datenschutzgründen zusenden müssen, automatisch per Email und stellt Ihnen Weine und Winzer, spannende Themen, interessante Geschichten und aktuelle Ereignisse aus der Welt des Weines in Themenpaketen vor, die wir mit Inbrunst und Leidenschaft für Sie zusammenstellen. «

Wein radikal anders

Für **Dunja Ulbricht** und **Martin Kössler** ist Qualität im Wein ein Wert, der mit Image, Name, Etikett und geschmacklichen Klischees so wenig zu tun hat, wie mit dem »Preis-Leistungs-Verhältnis«.

Sie wollen authentisches Handwerk abseits von Bio- und Naturwein-Dogmen, Industrie-Ideologien und den Lügen der Branche ohne sprachliche Übertreibungen im Wein erlebbar machen. Dabei unterscheiden die beiden ausdrücklich nicht zwischen »Natural«, »Orange« oder »Bio«, sondern haben aus allen Macharten und Stilrichtungen ein Weinprogramm persönlicher Handschrift geformt, das guten Wein so vielfältig und dynamisch präsentiert, wie er es heute ist.

Die offene Vielfalt der Kultur des Handwerks mit Leidenschaft und Kompetenz gegen willfährige Winzer, ahnungslose Konsumenten und die Infantilisierung des Geschmacks durch eine skrupellose Industrie zu verteidigen, ist den beiden Berufung und das Anliegen ihres Konzeptes »Wein radikal anders«.

»Frucht« ist die Sprache im Wein, die jeder versteht. Sie braucht keine Beratung und keine Vorkenntnisse, sie spricht für sich. Weil 80% aller hierzulande getrunkenen Flaschen im Selbstbedienungsregal gekauft werden, werden die Weine dort mittels modernster Keller-technik auf unecht laute »Frucht« getrimmt. Unsere Weine duften dagegen leise, vielschichtig und würzig, weil sie auf den natürlich wilden Hefen vergären und unsere Winzer im Keller auf »Korrekturen« und Manipulationen verzichten. Echt steht für den Mut zum Eigensinn.

1. Echt

Eitle Gier nach Wachstum und Größe drängt immer mehr Winzer in die Regale der Discounter und Supermärkte, weil sie ihre Weine anders nicht mehr loswerden. Unsere Winzer produzieren in humaner Betriebsgröße Weine die anders sind, etwas zu erzählen haben, emotional berühren, intellektuell fordern oder sinnlich entspannen. Sie wagen Individualität und Vielfalt. Ihre Weine stehen nicht im Selbstbedienungsregal, weil sie sich von alleine nicht verkaufen.

2. Anspruch

Hinter K&U steht kein anonymer Investor auf der Jagd nach schneller Rendite. Deshalb finden Sie bei uns keine Markenweine, keine großen Namen, kein Pseudo-»Premium« und keinen Kampf um den Preis. Unsere Weine stammen von Menschen, die von ihrer Hände Arbeit leben. Wir kaufen ihre Weine zu Preisen, die ihnen ein lebenswertes Dasein ermöglichen und verkaufen sie zu korrekten Preisen, die unsere Mitarbeiter motivieren und uns den Weg gehen lassen, den wir gehen.

4. Korrekt

Dem dynamischen Wandel im Wein zu mehr Individualität und Persönlichkeit werden Punktebewertungen nicht gerecht. Sie versagen dabei, Stil als Charakter zu beschreiben. Dazu braucht es Worte, die die Kriterien für das Anderssein dieser Weine formulieren. Pur beschrieben, ohne Dogma, ohne Superlative und ohne Wertung.

5. Kriterien

Große Sortimente mögen digital steuer- und beherrschbar sein, qualitativ und analog menschlich sind sie es nicht. Um sicherzugehen, daß unsere Winzer im Einklang mit der Natur arbeiten und ihre Mitarbeiter fair und korrekt behandeln, besuchen wir sie regelmäßig. Ohne unser Sortiment im Umfang zu beschränken, könnten wir unsere Ansprüche an Transparenz und Glaubwürdigkeit nicht gewährleisten.

3. Transparenz

Was vom Rande des Weinmarktes kommt, gilt im Weinhandel als schwer verkäuflich. Wir finden dort aber genau das, was wir von Winzern erwarten: Persönlichen Kontakt für Vertrauen, Transparenz in Weinberg und Keller, handwerkliches Können und seriösen Vertrieb, vor allem aber den Mut zu unverwechselbarer Eigenart abseits der Einfachheit des Marktes.

6. Individualität

Wir sind ein organisch gewachsener Familienbetrieb, der aus Leidenschaft für das Gute im Wein entstand. Unsere hauseigene Logistik ist schnell, zuverlässig und erfüllt auch individuellste Wünsche. Unsere Beratung ist kompetent und dient Ihnen gerne persönlich. Von Angesicht zu Angesicht, von Ohr zu Ohr, mit Wort und Sprache im Internet und noch richtigem Service im Versand.

7. Service

Der über Jahrtausende entstandenen Kultur des Weines mit ihrer faszinierenden Vielfalt und Individualität widmen wir dieses Konzept. Mit Geschichtsbewußtsein für den Anbau, für alte, autochthone Rebsorten, für kaum bekannte Regionen und traditionelle wie moderne Weinbereitungsmethoden. Ohne Ausgrenzung. Aus Frust über die Einfachheit. Aus Lust auf die Vielfalt. Für Genuß ohne Grenzen

8. Vielfalt

Wir haben die Kompetenz für mehr als nur geschmäckerliche Urteile. Wir beschäftigen uns mit dem Boden, arbeiten im Weinberg und bei der Lese mit, kennen biologischen und biodynamischen Anbau und die Kellerwirtschaft aus der Praxis. Wir beschäftigen uns mit der Chemie des Weines, den Hefen, den Aroma-Komponenten und Qualitätskriterien vom Anbau bis ins Glas. Wir halten Seminare für Winzer und haben Sommeliers ausgebildet. Wir wissen worüber wir reden und schreiben.

9. Kompetenz

Klimawandel und Vertrieb machen die Betriebsgröße zur Herausforderung. Nur wer Böden und Reben das Jahr hindurch im Einklang mit der Natur gesund halten kann, kann im Herbst perfekt reife Trauben ernten. Nur wer seine Produktion ohne Druck verkauft, kann sich entspannt mit mehr Qualität und Individualität beschäftigen. Die »richtige« Betriebsgröße, die nicht automatisch »klein« sein muß (aber meistens ist), ist ein für uns wichtiger Faktor im Einkauf.

10. Größe

Wir glauben dem Wein nicht alles und klopfen ihm auf die Finger. Wir schwimmen gegen den Strom und beraten Sie kritisch. Wir verkaufen Ihnen nicht nur Flaschen, sondern vermitteln Ihnen den Wert ihres Inhaltes (ohne das dämliche »Preis-Leistungs-Verhältnis« zu zitieren). Wir praktizieren Transparenz, denn nur sie macht Wein ehrlich. »Wein radikal anders« kommuniziert Wein anders, weil wir Sie kundig und seinen Genuß zum Abenteuer für Ihre Sinne machen möchten.

11. Anders



Zwei Weggefährten, ohne die wir nicht wären, was wir sind

Es braucht Menschen im Leben, an denen man sich orientieren kann, die einem Vorbild sind, menschlich wie fachlich. Solche Menschen sind dünn gesät. Freunde, die mehr wissen über uns und uns über viele Jahre des Lebens hindurch begleiten, immer zum Gespräch bereit, auch in Krisenzeiten, sind die Ausnahme, nicht die Regel. Weggefährten, die wir durch den Beruf kennenlernen, die uns dann über Jahre begleiten und zu Freunden werden, die uns helfen, uns unterstützen, bilden und formen, sind nicht minder rar. Wir danken zwei Freunden, denen wir viel verdanken:

Jim Clendenen, Kalifornien

Au Bon Climat

Martin Kössler: Jim und ich kennen uns seit 1986. Wir trafen uns in St. Barbara und verstanden uns sofort. Er ist ein ungewöhnlich guter und sensibler Verkoster. Bei ihm gibt es ihn nicht, »den besten Wein«. Jim wertet nicht, Jim versteht Wein. Er hat mir gezeigt, wie man Anbaubedingungen und Jahresverläufe, zu viel Blattwerk, falschen Rebschnitt und Stress schmecken und riechen kann, er hat mir Fehler und Highlights im Ausbau gezeigt und bewiesen, daß man Wein mit Wertungen nicht verstehen lernen kann. Aus dem miesesten Tropfen nachts an der Bar holt er sich noch Vergnügen und Erkenntnis. Seine Demut im Urteil vor den eigenen Sinnen, seine Fähigkeit zur Selbstkritik in auch noch der schwierigsten Verkostungssituation haben mich

vom ersten Tag an beeindruckt. Das wollte ich auch können. Es hat Jahrzehnte gedauert und hunderte von Flaschen gebraucht und selbst dann hätte ich es ohne seine sensible, ja, nennen wir es ruhig »Schule«, vermutlich nie geschafft. Heute steht Jim kurz vor seinem Siebzigsten. Er kommt immer noch jedes Jahr für ein paar Wochen ins Burgund, wo er jeden Hund und jede Katze kennt und ein Apartment besitzt. Wir treffen uns, trinken ein paar schöne Flaschen und träumen von alten Zeiten. Die Zeit rast. Ich verdanke diesem warmherzigen Menschen meine Karriere als Weinhändler. Schließlich hätte ich ohne ihn niemals das Selbstbewußtsein als Verkoster entwickelt, das K&U dorthin gebracht hat, wo wir heute stehen. Danke, Jim!



Wir trafen uns lange bevor Serge Winzer wurde. Damals war er Postbote im Nachbarort, tragende Stimme im örtlichen Chor, der sich auf Trinklieder aus aller Welt kapriziert hatte und überzeugt, dass Deutsche nicht kochen können. Ich nahm

Serge Scherrer, Cevennen (Frankreich)

Domaine Agarrus

die Herausforderung an und lud ihn zum Diner. Vice versa motiviert er mich seither, meine Wein-Klischees zu überprüfen.

Mit einem knappen Hektar alter Grenache-Stöcke, die er vor der Rodung rettete, begann 2007 Serges Winzerkarriere.. Heute ist Agarrus eine professionelle 10-Hektar-Domaine. Wie am Anfang darf ich weiterhin dabei sein, in Weinberg und Keller helfen, kann ganz praktisch erleben, was Wein machen tatsächlich bedeutet, wie viele Handgriffe, wie viele komplexe Entscheidungen, wie viele nächtliche Arbeitsstunden übers Jahr anfallen. Merci dafür, dass ich meine Nase in sämtliche Cuvées stecken, den Wein durch sämtliche Phasen seiner Werdung probieren, loben und mäkeln darf, um meine Weintheorie auf den Prüfstand der Praxis zu stellen. Serges respektvoller Blick auf die Natur, auf seine Reben, seine gärenden Moste, all die Fragen, die sich ihm stellen, erden mich und meine Idee von Wein als wahrhaftigem, ungeschöntem und manchmal aufregendem Ausdruck seiner jeweiligen Herkunft.

Impressum: Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co.KG
Nordostpark 78, D- 90411 Nürnberg
Telefon: +49(0)911 - 525153 • info@weinhalle.de • www.weinhalle.de
Redaktion: Martin Kössler

In Nürnberg gestaltet und produziert durch
osterchrist druck und medien GmbH • www.osterchrist.de
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier
(EU Ecolabel, FSC® Recycled certified, Blauer Engel)